

Наредба № 15 от 25 април 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към птиците, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно птиче месо

МЗГ

Държавен вестник брой: 9

Година: 2006

Орган на издаване: МЗГ

Дата на обнародване: 30.01.2006

Глава първа

ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1.

(1) С тази наредба се определят:

1. общите и специалните изисквания за одобряване на птицекланици, транжорни, хладилни складове и центрове за препакетиране;
2. ветеринарно-санитарните изисквания към птиците, предназначени за клане;
3. ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на прясно птиче месо.

(2) Наредбата не се прилага за транжорните и хладилните складове в магазините за продажба на дребно, където разфасоването и съхранението се извършват само за продажба на крайния потребител.

(3) Разфасоването и съхранението в обектите по ал.2 подлежат на контрол от органите на Държавния ветеринарно-санитарен контрол (ДВСК) и органите на Държавния санитарен контрол (ДСК).

Чл. 2.

(1) Предприятията, които произвеждат прясно птиче месо, се одобряват само ако отговарят на изискванията на тази наредба.

(2) На предприятията по ал. 1 се издава ветеринарномедицинско разрешително за дейност по реда на чл.92 от Правилника за прилагане на Закона за ветеринарномедицинската дейност (ДВ, бр. 55 от 2000 г.).

(3) Предприятията, получили ветеринарномедицинско разрешително за дейност (одобрените предприятия), се регистрират по реда на чл.93 от Правилника за прилагане на Закона за ветеринарномедицинската дейност.

(4) (В сила до 31.12.2005 г.) Предприятията, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, се водят на отделен списък. Пряското птиче месо, произведено в тях, се предлага само на пазара в страната.

Глава втора

ИЗИСКВАНИЯ ЗА ОДОБРЯВАНЕ НА ПТИЦЕКЛАНИЦИ, ТРАНЖОРНИ, ХЛАДИЛНИ СКЛАДОВЕ И ЦЕНТРОВЕ ЗА ПРЕПАКЕТИРАНЕ НА ПРЯСНО ПТИЧЕ МЕСО

Раздел I

Общи изисквания

Чл. 3.

(1) Предприятията по чл. 1, ал. 1, т. 1 трябва да имат:

1. (доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) помещения, в които месото се произвежда, обработва и съхранява и коридори, през които се пренася месото, със:

а) водонепропусклив под, лесен за почистване и дезинфекция, устойчив на гниене, изграден по начин, който улеснява оттичането на отпадъчните води, и с канализация, снабдена с решетки и сифони за премахване на миризмите;

б) (частта относно заоблени ъгли между стените и пода влиза в сила от 01.01.2006 г.) стени с гладко покритие, изградени от водоустойчиви материали, боядисани в светли цветове, с миешо се покритие на височина най-малко 2 м, а в помещенията за охлаждане и замразяване и в складовите помещения - на височината на складираните в тях продукти; ъглите между стените и пода са заоблени, с изключение на тези в хладилните складове, в които се съхранява замразено месо;

в) врати и рамки на прозорци, изработени от материали, устойчиви на корозия; когато вратите и рамките на прозорците са изработени от дърво, са с гладко и водоустойчиво покритие;

г) (в сила от 01.01.2006 г.) вентилация за отвеждане на изпаренията;

д) достатъчно естествено или изкуствено осветление, което не променя цвета на месото;

- е) лесни за почистване тавани или вътрешни повърхности на покривните покрития;
2. достатъчен брой мивки за миене и дезинфекция на ръцете и за почистване на инструментите с топла вода; мивките са конструирани по начин, който не позволява да се пускат и спират с ръка, снабдени са с топла и студена или смесена до подходяща температура вода и с препарати за почистване и дезинфекция на ръцете и средства за подсушаването им;
 3. съоръжения за дезинфекция на инструментите с топла вода с температура не по-ниска от 82 °С;
 4. съоръжения за защита срещу насекоми, гризачи и други вредители;
 5. (доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) устойчиви на корозия, лесни за почистване и дезинфекция инструменти и работно оборудване - маси за разфасоване, контейнери, транспортни ленти и триони, които не могат да заразят месото; повърхностите, които влизат в контакт с месо, включително и свързващите части, са гладки; не се допуска използването на дърво, освен в помещенията, където се съхранява само хигиенично пакетирано прясно птиче месо;
 6. устойчиви на корозия контейнери за съхранение на месото и инструменти и оборудване за обработката му; контейнерите не трябва да влизат в директен контакт с пода и стените;
 7. места за приемане и разпределяне на месото, снабдени с оборудване за хигиенична обработка и предпазване на месото от замърсяване при товарене и разтоварване;
 8. специални водонепропускливи и устойчиви на корозия, заключващи се контейнери за съхранение на месо, предназначено за човешка консумация; когато се съхранява голямо количество месо или когато месото не се отстранява или унищожава в края на всеки етап на работа, да има заключващо се помещение; когато отстраняването на месото, предназначено за човешка консумация, се извършва чрез тръбна система, тя се конструира и инсталира така, че да се избегне риск от замърсяване на пряското птиче месо;
 9. помещения за хигиенично съхраняване на материалите за опаковане и пакетиране, когато в предприятието се извършва опаковане и пакетиране;
 10. (доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) хладилно оборудване, поддържащо вътрешната температура на месото, която се изисква по тази наредба; оборудването трябва да включва система за оттичане на кондензната вода, за да не се замърсява пряското птиче месо;
 11. питейна вода под налягане, която отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (ДВ, бр. 30 от 2001 г.); водопроводната мрежа за непитейна вода да е ясно отделена от мрежата за питейна вода;
 12. гореща питейна вода, която отговаря на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;
 13. (в сила от 01.01.2005 г.; доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) система за отвеждане на твърдите и течните отпадъци, което отговаря на хигиенните изисквания;
 14. заключващи се оборудвани помещения за ветеринарните инспектори, които осъществяват държавния ветеринарно-санитарен контрол, или подходящо оборудване в административно помещение в хладилните складове и централите за препакетиране;

15. достатъчен брой помещения за преобличане с гладки, водоустойчиви, миешки стени и подове; помещенията трябва да са снабдени с мивки, душове и промивни тоалетни, оборудвани по начин, който предпазва чистата зона на предприятието от замърсяване; вратите на тоалетните не се отварят директно към работните помещения; душове не са необходими в хладилни складове, в които се получава и експедира само хигиенично опаковано прясно месо; мивките са конструирани по начин, който не позволява да се пускат и спират с ръка, да са снабдени с топла и студена или смесена до подходяща температура вода и с препарати за почистване и дезинфекция на ръцете и средства за подсушаването им; до тоалетните има достатъчен брой мивки;

16. подходящо място и оборудване за почистване и дезинфекция на транспортните средства, с изключение на тези в хладилните складове, в които се получава и експедира само хигиенично опаковано прясно месо; в кланиците има отделно място и оборудване за почистване и дезинфекция на транспортните средства и кафезите, в които се превозват птиците, предназначени за клане;

17. заключващо се помещение или обезопасено място за съхранение на миешките и дезинфекционните препарати.

(2) При изграждането на помещенията и коридорите по ал. 1, т. 1 се използват изолационни материали, които са устойчиви на гниене и не отделят миризма.

(3) Изискването по ал. 1, т. 1, буква "а" относно канализация, снабдена с решетки и сифони за премахване на миризмите, не се прилага в помещенията по чл. 7, т. 5, чл. 8, ал. 1, т. 1 и в хладилните складове за съхранение на охладено месо. В хладилните складове за съхранение на охладено месо е достатъчно да има средство за лесно оттичане на водата, а в хладилните складове за съхранение на замразено месо, което е опаковано или пакетирано, както и в местата и коридорите, през които се транспортира прясно месо, е достатъчно подовете да са водонепропускливи и устойчиви на гниене.

(4) Отделно място и оборудване по ал. 1, т. 16 не е задължително, когато с разрешение на органите на ДВСК почистването и дезинфекцирането се извършват извън кланицата.

Чл. 4. (В сила до 31.12.2005 г.)

(1) Изискванията по тази глава не се прилагат за птицекланици, които обработват до 150 000 птици годишно, и за транжорни, които обработват до 3 т продукти седмично и не са разположени в одобрени предприятия, когато:

1. птицекланиците или транжорните имат самостоятелен регистрационен номер;

2. отговарят на изискванията на глава трета;

3. собственикът на птицекланицата или негов представител води дневник за:

а) птиците, влизащи в предприятието, и за продуктите, които го напускат;

б) извършените проверки и за резултатите от тях.

(2) Информацията по ал. 1, т. 3 се предоставя при поискване на държавния ветеринарен лекар, който контролира кланицата.

(3) Управителят на птицекланицата уведомява държавния ветеринарен лекар по ал. 2 за времето на клане, броя и произхода на птиците и му изпраща копие от удостоверението по чл. 25, ал. 1, т. 2.

(4) Държавният ветеринарен лекар или негов помощник присъства по време на изкормването на птиците, за да установи спазването на хигиенните изисквания по глава пета, раздели II и III. Когато държавният ветеринарен лекар или негов помощник не може да присъства по време на клането, месото не може да излиза от кланицата до извършване на следкланичния преглед. Следкланичният преглед се извършва в деня на клането.

(5) Органите на ДВСК контролират:

1. месото от добива в предприятията по ал. 1 до предлагането му на пазара;
2. маркирането на продуктите, обявени като негодни за човешка консумация;
3. предназначението и използването на продуктите по т. 2.

(6) Прясното птиче месо, произведено в предприятията по ал. 1, се маркира с печат или етикет, одобрен от органите на ДВСК, в който се посочва и местонахождението на предприятието.

(7) Изискванията на глава пета, раздели III, IV и чл. 89, ал. 3 не се прилагат при съхранение и разфасоване в транжорните по ал. 1.

Чл. 5. (В сила до 31.12.2005 г.) Месото, произведено в предприятията по чл.4: 1. се съхранява прясно или преработено за директна продажба на вътрешния пазар; 2. се съхранява за продажба на дребно, без да се опакова и пакетира повторно; 3. се транспортира от предприятието до крайния получател при спазване на хигиенните изисквания.

Чл. 6. (В сила до 31.12.2005 г.) Изискванията по чл. 3 не се прилагат за хладилни складове, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, в които се съхранява само пакетирано прясно птиче месо.

Раздел II

Специални изисквания за одобряване на птицекланици

Чл. 7.

(1) Птицекланиците трябва да разполагат и със:

1. достатъчно широко, лесно за почистване и дезинфекция помещение или покрито пространство за извършване на предкланичен преглед и за приемане на птиците;
2. (доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) достатъчно голяма кланична зала, позволяваща зашеметяването, обезкръвяването, попарването и оскубването на птиците да се извършват на отделни места в нея; не се допуска връзка между кланичната зала и помещението за извършване на предкланичен преглед, с изключение на отвор с големината на една птица, който се затваря автоматично;
3. (доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) достатъчно голямо помещение за изкормване, което позволява изкормването да се извършва на отдалечено място от другите работни места или на място, отделено с преграда, за предпазване на закланите птици от замърсяване; не се допуска връзка между кланичната зала и помещението за изкормване, с изключение на отвор с големината на една птица, който се затваря автоматично;
4. помещение за експедиране на готовата продукция;
5. едно или няколко достатъчно големи помещения за охлаждане или замразяване, които разполагат със заключващо се място за съхранение на възбраненото прясно птиче месо;
6. помещение или място за събиране на перата, когато те се използват, а не се унищожават като отпадъци;
7. отделни мивки и тоалетни за лицата, които работят с живи птици;
8. отделен вход за живите птици и изход за извозване на готовата продукция.

(2) Помещение по ал. 1, т. 4 не е необходимо за птицекланиците, които нямат индустриална структура и капацитет на производство.

Раздел III

Специални изисквания за одобряване на транжорни

Чл. 8.

(1) (Доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Транжорните трябва да разполагат и най-малко със:

1. достатъчно големи помещения за охлаждане или замразяване на месото;
2. помещение за разфасоване, обезкостяване и опаковане на месото;
3. помещение за пакетиране, когато в транжорната се извършва пакетиране, освен ако не са изпълнени условията по чл. 79.

(2) Когато в транжорната се доставят неизкормени патици и гъски, отглеждани за производство на пастет от черен дроб, които са зашеметени, обезкръвени и оскубани във фермата, в която са отгледани, трябва да има и помещение за изкормването им.

Раздел IV

Специални изисквания за одобряване на хладилни складове

Чл. 9. Хладилните складове, в които се съхранява охладено или замразено месо, трябва да разполагат и със:

1. достатъчно широки помещения за охлаждане или замразяване, които са лесни за почистване и в които прясното месо може да се съхранява при температурите по чл. 74, ал. 1 и 2;
2. (в сила от 01.01.2006 г.) записващ термометър или записващ телетермометър - за всеки хладилен склад.

Глава трета

ИЗИСКВАНИЯ ЗА ОДОБРЯВАНЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯ, КОИТО НЯМАТ ИНДУСТРИАЛНА СТРУКТУРА И КАПАЦИТЕТ НА ПРОИЗВОДСТВО

Раздел I

Общи изисквания

Чл. 10. (В сила до 31.12.2005 г.) (

1) (Доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Предприятията по чл. 2, ал. 4 трябва да имат най-малко:

1. помещения за добив и обработка на прясно месо, снабдени със:

а) (изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) водонепропусклив под, лесен за почистване и дезинфекция, устойчив на гниене, изграден по начин, който улеснява оттичането на отпадъчните води, и с канализация, снабдена с решетки и сифони за премахване на миризмите;

б) стени с гладко покритие, изградени от водоустойчиви материали, боядисани в светли цветове, с миещо се покритие на височина най-малко 2 м;

в) врати, изработени от материал, който е лесен за почистване, устойчив на гниене и не отделя миризми;

г) вентилация за отвеждане на изпаренията;

д) достатъчно естествено или изкуствено осветление, което не променя цвета на месото;

2. (изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) достатъчен брой мивки за миене и дезинфекция на ръцете и за почистване на инструментите с топла вода; снабдени са с топла и студена или смесена до подходяща температура вода и с препарати за почистване и дезинфекция на ръцете и средства за подсушаването им;

3. съоръжения за дезинфекция на инструментите с топла вода с температура не по-ниска от 82 °С;

4. подходящи съоръжения за защита срещу насекоми, гризачи и други вредители;

5. устойчиви на корозия и лесни за почистване и дезинфекция инструменти и работно оборудване - маси за разфасоване, контейнери, транспортни ленти и триони, които не могат да заразят месото; не се допуска използването на инструменти и работно оборудване, съдържащи дървен материал;

6. устойчиви на корозия контейнери за съхранение на месото и инструменти и оборудване за обработката му; контейнерите не влизат в директен контакт с пода и стените;

7. (доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) специални водонепропускливи и устойчиви на корозия заключващи се контейнери с капацитет за съхранение на месо, предназначено за човешка консумация, което се отстранява или унищожава в края на всеки работен ден;

8. (изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) хладилно оборудване, поддържащо вътрешна температура на месото, която се изисква по тази наредба; оборудването включва система за оттичане на отпадъчната вода, за да не се замърсява прясното птиче месо;

9. питейна вода под налягане, която отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;

10. гореща питейна вода, която отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;

11. (в сила от 01.01.2005 г.) система за отвеждане на отпадъчната вода;

12. (изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) най-малко една мивка и промивна тоалетна; вратите на тоалетната не се отварят директно към работните помещения; снабдени са с топла и студена или смесена до подходяща температура вода и с препарати за почистване и дезинфекция на ръцете и средства за подсушаването им; мивката е разположена в близост до тоалетната.

(2) При изграждането на помещенията по ал. 1, т. 1 се използват изолационни материали, които са устойчиви на гниене и не отделят миризма.

(3) Когато месото се съхранява в предприятието, в него трябва да има помещение за съхранение, което отговаря на изискванията на ал. 1, т. 1, букви "а" - "в".

(4) (Доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Използването на непитейна вода се разрешава само за производство на пара, противопожарна защита и охлаждане на хладилното оборудване при условие, че е осигурена отделна водопроводна мрежа и няма опасност от замърсяване на прясното месо, без връзка с мрежата за питейна вода и тръбите за непитейна вода са разграничени от тръбите за питейна вода.

Раздел II

Специални изисквания

Чл. 11. (В сила до 31.12.2005 г.)

(1) (Доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Птицекланиците, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, трябва да имат най-малко и:

1. достатъчно широко кланично помещение за зашеметяване, обезкръвяване попарване и скубане, което позволява тези дейности да се провеждат на отделни места;
2. помещение за клане със стени с миешо се покритие на височина два метра или до тавана;
3. достатъчно широко помещение за изкормване и заготовка, което позволява изкормването да се извършва на отдалечено място от другите работни места или да е отделено от тях чрез преграда, която да предпазва от заразяване;
4. хладилно помещение с достатъчен капацитет в зависимост от вида на закланите птици, със специално заключващо се отделение за съхранение на труповите, нуждаещи се от допълнителни изследвания.

(2) Изискването по ал. 1, т. 4 не се прилага, когато месото се изпраща незабавно в транжорни или магазини за месо и когато транспортирането му не продължава повече от един час. Това изключение се разрешава от органите на ДВСК за всеки конкретен случай.

(3) Птиците, вкарани в кланичната зала, се колят незабавно след зашеметяването им; зашеметяване може да не се извършва в случаи на ритуално клане.

(4) Болните или съмнително болните птици се колят в птицекланиците по ал. 1 само ако има разрешение от държавен ветеринарен лекар.

(5) Когато е дадено разрешение за клане на болни или съмнително болни птици, клането се извършва под контрола на държавен ветеринарен лекар, като се вземат мерки за предотвратяване на замърсяването. Помещенията се почистват и дезинфекцират, преди да се използват отново.

Глава четвърта

ХИГИЕНА НА ПЕРСОНАЛА, ПОМЕЩЕНИЯТА И ОБОРУДВАНЕТО В ПРЕДПРИЯТИЯТА

Чл. 12.

(1) В предприятието се поддържа абсолютна хигиена на помещенията, оборудването и персонала.

(2) (Доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Лицата, които работят с открито или опаковано прясно месо или работят в помещения, където месото се обработва, пакетира или транспортира, носят чисти лесни за почистване шапки, ботуши и работно облекло в светли цветове или друго защитно облекло.

(3) Лицата по ал. 2:

1. носят чисто работно облекло през целия работен ден и го сменят по време на работа и всеки път, когато е необходимо;
2. измиват и дезинфекцират ръцете си по няколко пъти на ден и всеки път, когато е необходимо.

(4) (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Лицата, които са били в контакт с болни птици или заразено месо, незабавно измиват ръцете си с гореща вода и ги дезинфекцират.

Чл. 13. Не се допуска хранене, пиене и пушене в работните помещения, складовете, местата за товарене и разтоварване, помещенията за приемане и разпределяне и местата и коридорите, през които се транспортира прясното месо.

Чл. 14.

(1) Не се допуска влизането на животни и птици в предприятието, освен на тези, предназначени за клане. (2) Гризачите, насекомите и други вредители системно се унищожават.

Чл. 15.

(1) Оборудването и инструментите, използвани при работа с живи птици и с прясно птиче месо, се поддържат чисти и в добро състояние. Те се дезинфекцират по няколко пъти по време на работа, след приключването ѝ и преди да бъдат използвани отново.

(2) Кафезите за доставка на птиците се изработват от неръждаем материал, лесен за почистване и дезинфекция, и се почистват и дезинфекцират след всяко изваждане на птиците.

Чл. 16.

(1) Помещенията, инструментите и работното оборудване не могат да се използват за други цели освен за обработка на прясно птиче месо. Прясно месо, месо от отстрелян дивеч, месо от дивеч, отглеждан във ферми, и месни заготовки или продукти могат да се обработват след като помещенията, инструментите и работното оборудване са почистени и дезинфекцирани преди използването им.

(2) Изискването по ал. 1 не се прилага за транспортното оборудване, използвано в хладилните складове за замразено месо, когато то е пакетирано.

Чл. 17. Птичето месо и контейнерите за неговото съхранение не влизат в пряк допир с пода на помещението.

Чл. 18.

(1) На всеки етап от производството се използва питейна вода, която отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.

(2) (Доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Използването на непитейна вода се разрешава само за производство на пара, противопожарна защита, охлаждане на хладилното оборудване и

отстраняване на отпадъчните пера в кланиците при условие, че е осигурена отделна водопроводна мрежа без връзка с мрежата за питейна вода и няма опасност от замърсяване на месото. Тръбите за непитейна вода са разграничени от тези за питейна вода.

Чл. 19.

(1) Перата и другите отпадъчни продукти от клането, които не са годни за човешка консумация, незабавно се отстраняват.

(2) Не се допуска разпръскването на дървени стърготини, трици и каквито и да е други материали, които могат да замърсят месото, по пода на работните помещения и помещенията за съхраняване на прясно птиче месо.

Чл. 20. Миешите препарати, дезинфекционните средства и други подобни вещества се използват така, че да не замърсяват прясното птиче месо. След употребата им инструментите и машините се изплакват обилно с питейна вода.

Чл. 21.

(1) (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Всяко лице, заето в добива и обработката на прясно птиче месо, подлежи на предварителни и периодични медицински прегледи съгласно изискванията на Наредба № 53 от 1979 г. за медицинските прегледи на постъпващите и работещите в хранителните, комуналните обекти и здравните заведения (обн., ДВ, бр. 8 от 1979 г.; изм. и доп., бр. 30 от 1993 г., бр. 99 от 1995 г.; попр., бр. 101 от 1995 г.).

(2) Ръководителят на предприятието отстранява от работа лицата, които могат да заразят месото.

Глава пета

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПТИЦИТЕ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КЛАНЕ, И ПРИ ДОБИВА И ОБРАБОТКАТА НА ПРЯСНО ПТИЧЕ МЕСО

Раздел I

Предкланичен преглед

Чл. 22.

(1) Предкланичният преглед се извършва от държавен ветеринарен лекар в животновъдния обект, от който произхождат птиците, и включва:

1. проверка на дневниците на собственика;
2. допълнително изследване, необходимо за определяне на диагнозата, когато птиците:
 - а) показват признаци на заболяване, което може да бъде пренесено на хората или животните, когато поведението на отделни или на всички птици показва, че такова заболяване ще се прояви клинично;
 - б) показват отклонения от общото им състояние или признаци на заболяване, които могат да направят месото негодно за човешка консумация;
3. редовно вземане на проби от водата и фуража с цел проверка за спазване на карентните срокове;
4. проверка на резултатите от изследванията за зоонози, които са проведени в съответствие с Наредба № 31 от 1999 г. за общите ветеринарномедицински мерки за борба и профилактика със зоонозите (ДВ, бр. 108 от 1999 г.);

(2) Собствениците са длъжни да водят отделни дневници за различните видове птици, които съдържат:

1. дата на пристигане на птиците в животновъдния обект;
2. произход на птиците;
3. брой на птиците;
4. зоотехнически показатели (живо тегло, дневна консумация на фураж (дажба) и вода, смъртност, прираст за угоителен период, продължителност на угоителния период, разход на фураж за 1 кг/прираст);
5. смъртност;
6. доставчик на фуражите;
7. вид, продължителност на използване и карентен срок на хранителните добавки;
8. ежедневна консумация на фураж и вода;
9. извършени прегледи и поставени диагнози от ветеринарния лекар, обслужващ фермата, вкл. и лабораторните резултати;
10. вид на медицинските продукти, давани на птиците, датите на прилагане и карентен срок;
11. дата на поставяне и тип на ваксините;
12. прираст по време на угоителния период;
13. резултати от предишни здравни прегледи на птиците от същото стадо, извършени от държавен ветеринарен лекар;
14. брой на птиците, изпратени за клане;
15. очаквана дата на клане.

(3) Собственикът съхранява дневниците по ал. 1, т. 1 най-малко за срок две години считано от датата на изпращане на птиците от животновъдния обект и ги предоставя на органите на ДВСК при поискване.

Чл. 23.

(1) В животновъдни обекти, в които годишното производство е не повече от 20 000 кокошки, 15 000 патици, 10 000 пуйки, 10 000 гъски, допълнителното изследване по чл. 22, ал. 1, т. 2 може да се проведе в птицекланицата.

(2) Собственикът на животновъдния обект подписва декларация, че годишното му производство не надхвърля количествата по ал. 1.

Чл. 24.

(1) Собственикът или упълномощен от него представител оказва съдействие на държавния ветеринарен лекар при провеждането на предкланичния преглед.

(2) Държавният ветеринарен лекар провежда предкланичния преглед при подходящо осветление.

Чл. 25.

(1) Държавният ветеринарен лекар в птицекланицата разрешава клане на партида птици от животновъдни обекти, когато птиците се придружават с един от следните документи:

1. ветеринарномедицинско свидетелство за придвижване на живи животни;

2. удостоверение (приложение № 1), което е получено 72 часа преди пристигане на птиците в птицекланицата и което съдържа:

а) информация за стадото на произход и данните по чл. 22, ал. 2 за птиците, предназначени за клане;

б) ветеринарен регистрационен номер на животновъдния обект, удостоверяващ, че е под контрола на държавен ветеринарен лекар.

(2) Държавният ветеринарен лекар определя мерките в съответната ферма и вида на предкланичния преглед в съответствие с информацията, посочена в удостоверението по ал. 1, т. 2.

(3) Когато изискванията по ал. 1 не са изпълнени, държавният ветеринарен лекар на кланицата може да отложи клането или да го разреши, ако са спазени изискванията за хуманно отношение към животните и е проведено изследването по чл. 22, ал. 1, т. 2 от държавния ветеринарен лекар, контролиращ животновъдния обект, от който произхожда стадото птици.

(4) Всички разходи по ал. 3 са за сметка на собственика на животновъдния обект.

Чл. 26.

(1) Държавният ветеринарен лекар в птицекланицата проверява съответствието на партидата птици с ветеринарномедицинските документи, които я придружават, и спазването на изискванията на Наредба № 4 от 2000 г. за ветеринарномедицинските изисквания за хуманно отношение към животните по време на транспорт (ДВ, бр. 16 от 2000 г.).

(2) Държавният ветеринарен лекар преглежда всеки кафез, когато:

1. има съмнение относно произхода на партидата птици;
2. птиците показват признаците по чл. 22, ал. 1, т. 2;
3. предкланичният преглед се извършва в птицекланицата.

Чл. 27. Когато птиците не са заклани в срок три дни от предкланичния преглед и от издаване на ветеринарномедицинско свидетелство в зависимост от местонахождението им:

1. държавният ветеринарен лекар в животновъдния обект издава ново ветеринарномедицинско свидетелство за същата партида птици, ако не са напуснали обекта;
2. държавният ветеринарен лекар в кланицата разрешава клането след преценка на причините за закъснението и ако няма причини от здравно естество, които да налагат допълнителни изследвания на птиците.

Чл. 28.

(1) Не се допуска клането на птици, предназначени за човешка консумация, когато се установят клинични признаци на орнитоза и салмонелоза.

(2) По молба на собственика на птиците или на негов представител държавният ветеринарен лекар може да разреши клане на птици, които показват признаците по ал. 1, да се извърши след редовното клане, при условие че са осигурени предпазни мерки за намаляване до минимум на разпространението на бактерии. След клането оборудването се почиства и дезинфекцира.

(3) Месото, добито от клането по ал. 2, се определя като месо, негодно за човешка консумация.

Чл. 29. Държавният ветеринарен лекар:

1. забранява клането, когато има доказателство, че месото от птиците ще бъде негодно за човешка консумация;
2. отлага клането, когато карентният срок за остатъчни количества лекарствени средства не е спазен;
3. (изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) следи клането на клинично здрави птици, които произхождат от стадо, чието клане е задължително съгласно програма за контрол на инфекциозно заболяване да

се извърши в края на работния ден или при условия, които в зависимост от резултатите от допълнителните изследвания месото от тези птици се унищожават или се предлага само на пазара в страната; месото от тези птици се предлага само на пазара в страната.

Чл. 30. Държавният ветеринарен лекар незабавно информира съответната РВМС за всяка забрана за клане, за причините, поради които е наложена, и за местонахождението на птиците, за които се отнася.

Раздел II

Ветеринарно-санитарни изисквания при клане и обработка на прясно птиче месо

Чл. 31.

(1) В кланичните зали могат да се доставят само живи птици.

(2) Птиците се колят веднага след зашеметяването им, с изключение на случаите на клане по религиозни причини.

Чл. 32. Обезкръвяването се извършва напълно, така че кръвта да не предизвика заразяване извън мястото на клане.

Чл. 33. Закланите птици се оскубват веднага и напълно.

Чл. 34.

(1) Птиците се изкормват незабавно.

(2) Закланите птици се отварят така, че кухините и прилежащите им вътрешности да могат да се проверят. Вътрешностите, които ще се проверяват, могат да се отстранят или да се оставят прикрепени към трупа с техните естествени връзки. Когато се отстраняват, те трябва да се идентифицират като принадлежащи към съответния труп.

(3) Патици и гъски, които се отглеждат и колят за производство на пастет от черен дроб, могат да се изкормват в рамките на 24 часа от оскубването, при условие че неизкормените трупове са охладени незабавно до температура, която не превишава 4 °C, и са транспортирани при хигиенични условия, придружени с ветеринарномедицинско свидетелство и със здравна атестация (приложение № 2).

(4) Отстранените вътрешности по ал. 2, както и частите, които са негодни за човешка консумация, се отделят веднага от трупа. Вътрешностите или частите от тях, останали към трупа, с изключение на бъбреците, се отстраняват напълно по начин, който изключва замърсяване на месото.

Чл. 35. Не се допуска почистването на птичето месо с кърпа или пълненето на трупове с друго, освен с ядливи субпродукти или шийки от закланите птици.

Чл. 36. Не се допуска разфасоването на трупове, отстраняването или обработката на птичето месо, преди да завърши следкланичният преглед. Държавният ветеринарен лекар може да разреши друга обработка на месото в зависимост от получените резултати при прегледа.

Чл. 37. Месото под възбрана, месото, обявено като негодно за човешка консумация, и месото, неразрешено за човешка консумация, съгласно чл. 52, както и перата и отпадъците, се отстраняват възможно най-бързо до помещенията или контейнерите по чл. 3, ал. 1, т. 8 и чл. 7, ал. 1, т. 5 и 6. При работа с такова месо замърсяването трябва да е минимално.

Чл. 38. След прегледа и изкормването прясното птиче месо веднага се почиства и се охлажда възможно най-бързо до температурите, посочени в чл. 74, ал. 1 и 2.

Чл. 39. Птичето месо, което подлежи на охлаждане, незабавно след изкормването се измива с душ и се потапя в специални басейни. Чрез душ се измиват вътрешната и външната повърхност на трупа. Трупове се измиват със:

1. най-малко 1,5 л вода за труп, който тежи до 2,5 кг;
2. най-малко 2,5 л вода за труп, който тежи между 2,5 кг и 5 кг; 3. най-малко 3,5 л вода за труп, който тежи над 5 кг.

Чл. 40.

(1) Охлаждането чрез потапяне отговаря на следните изисквания:

1. трупове преминават през един или повече басейни с вода или лед и вода, съдържанието на които се подменя непрекъснато; използват се само системи, при които трупове чрез механични средства непрекъснато се изтласкват срещу водната струя;
2. температурата на водата в басейна или басейните, измерена на мястото на влизането и излизането на трупове, не превишава съответно 16 °C и 4 °C ;
3. охлаждането се извършва по начин, който позволява за най-кратко време да се достигне температура 4 °C;
4. минималният разход на вода по време на процеса на охлаждане по т. 1 е:
 - а) 2,5 л за труп, който тежи до 2,5 кг;

б) 4 л за труп, който тежи между 2,5 кг и 5 кг;

в) 6 л за труп, който тежи над 5 кг.

(2) Ако има няколко басейна, струята прясна вода на входа и на изхода на всеки басейн се регулира и разпределя между тях по такъв начин, че прогресивно да намалява по посока на движение на трупове. Водната струя се разпределя така, че през последния басейн да е не по-малко от :

а) 1 л за труп, който тежи до 2,5 кг;

б) 1,5 л за труп, който тежи между 2,5 кг и 5 кг;

в) 2 л за труп, който тежи над 5 кг.

(3) Водата, използвана за първото пълнене на басейните, не се включва в изчисленията на количествата по ал. 1 и 2.

(4) Трупове не се оставят в първия басейн повече от половин час или в другите басейни за повече от необходимото за охлаждането им време.

(5) При спиране на процеса на охлаждане собственикът на птицекланицата взема всички необходими мерки, за да се спазят сроковете по ал. 4.

(6) Когато процесът е спрял, държавният ветеринарен лекар трябва да се увери преди повторното му започване, че са изпълнени изискванията на ал. 1 - 4 и че трупове са годни за човешка консумация. Когато при проверката държавният ветеринарен лекар установи, че част от трупове са негодни за човешка консумация, те се транспортират възможно най-бързо до помещенията по чл. 3, ал. 1, т. 8.

(7) Всяка част от оборудването се изпразва напълно, почиства се и се дезинфекцира поне един път дневно и в края на работния процес.

(8) Калибрираното контролно оборудване трябва да осигурява адекватен и постоянен контрол на измерването и записването на:

1. количеството вода, използвано за измиването с душ на трупове преди потапянето им;
2. температурата на водата в басейна или басейните на местата на влизането и излизането на трупове;
3. количеството вода, използвано при потапяне;
4. броя на трупове във всяка тегловна категория съгласно чл. 39 и чл. 40, ал. 1, т. 4;

(9) Резултатите от различните проверки, извършени от собственика на птицекланицата, се съхраняват най-малко до изтичане на срока на годност на птичето месо и се предоставят при поискване от органите на ДВСК.

Чл. 41.

(1) Правилното функциониране на системата за охлаждане и нейното въздействие върху нивото на хигиената на прясното птиче месо се оценява чрез сравняване на заразяването на трупите с общ брой микроорганизми и с ентеробактерии преди и след потапянето им. Изследването за общ брой микроорганизми и ентеробактерии се извършва по международно приети методи.

(2) Сравняването по ал. 1 се извършва при въвеждане в експлоатация на птицекланицата и периодично след това, както и всеки път при промяна в системата на охлаждане.

Чл. 42. Не се допуска непрегледани трупове и субпродукти да влизат в контакт с прегледани, както и преместване, разфасоване или допълнителна обработка на трупите до завършване на прегледа.

Чл. 43.

(1) Възбраненото месо, месото, негодно за човешка консумация, и неядливите продукти се поставят възможно най-бързо в специални заключващи се помещения или контейнери.

(2) Не се допуска месото и продуктите по ал. 1 да влизат в контакт с месото, което е годно за човешка консумация.

Чл. 44. Изтеглянето и привързването на крилето и краката, обработката, преработката и транспортирането на месо и субпродукти се извършват при спазване на хигиенните изисквания.

Чл. 45. (Отм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.).

Раздел III

Следкланичен преглед

Чл. 46.

(1) Веднага след клането птиците се преглеждат от държавен ветеринарен лекар при подходящо осветление.

(2) На визуален преглед, а когато е необходимо - на палпация и разрязване, се подлагат:

1. цялата повърхност на трупа, с изключение на главата и краката; главата и краката се преглеждат, когато са предназначени за човешка консумация;

2. вътрешностите;

3. телесните кухини.

(3) При прегледа се следи за:

1. промени в консистенцията, цвета и мириса на трупа;
2. увреждания, получени по време на клането, които доказват неправилното функциониране на кланичното оборудване.

Чл. 47.

(1) Държавният ветеринарен лекар:

1. подлага на подробен преглед произволно взети проби трупове от птици, бракувани при следкланичния преглед, месото на които е обявено като негодно за човешка консумация съгласно чл. 52, ал. 1 и 2;
2. изследва вътрешностите и телесните кухини на 300 птици, произволно избрани от цялата партида, която е преминала следкланичен преглед;
3. извършва допълнителен следкланичен преглед на птичето месо при съмнение, че това месо е негодно за човешка консумация.

(2) Собственикът на птицекланицата или упълномощен от него представител участва в извършване на следкланичния преглед. Той създава подходящи условия за извършване на прегледа и при нужда оказва помощ на държавния ветеринарен лекар.

(3) Ако собственикът или упълномощен от него представител не изпълнява своите задължения при прегледа, държавният ветеринарен лекар спира извършването му до създаване на необходимите условия.

Чл. 48.

- (1) При частично изкормени птици, червата на които са отстранени веднага, вътрешностите и телесните кухини на поне 5 % от птиците във всяка партида се преглеждат след изкормването им.
- (2) Ако при прегледа по ал. 1 се открият изменения, всички птици от партидата се преглеждат съгласно чл. 46 и 47.

Чл. 49.

- (1) (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Проби за изследване на остатъчни количества се вземат на място и в случай на съмнение. Взетите проби се изследват съгласно изискванията на Националната мониторингова програма за контрол на остатъци (НМПКО).
- (2) Изследване за остатъчни количества от вещества с фармакологично действие не се извършва, при условие че птиците произхождат от животновъдни обекти под контрола на държавен ветеринарен лекар, в които се провеждат такива изследвания.

Чл. 50.

(1) При съмнение за заболяване по време на предкланичния или следкланичния преглед държавният ветеринарен лекар може да поиска извършването на лабораторни изследвания, ако прецени, че те допринасят за изясняване на диагнозата или определяне на остатъци от вещества с фармакологично действие, използвани при лечение на заболяването.

(2) Държавният ветеринарен лекар при съмнение за заболяване може да извърши и допълнителни разрези и преглед на съответните части на птицата за поставяне на окончателна диагноза.

(3) Когато държавният ветеринарен лекар установи, че не се спазват изискванията по тази наредба и не са създадени условия за правилното извършване на предкланичния и следкланичния преглед, свързани с използването на оборудването или помещенията, той взема всички необходими мерки, включително намаляване на производството или спиране на производствения процес.

Чл. 51.

(1) Държавният ветеринарен лекар води дневници, в които отразява резултатите от предкланичния и следкланичния преглед.

(2) Държавният ветеринарен лекар е длъжен незабавно да уведоми съответната РВМС, собственика на животновъдния обект и регионалната хигиенно-епидемиологична инспекция при откриване на заболяване, което се предава на хората.

(3) Собственикът на животновъдния обект или негов представител е длъжен да съхранява информацията по ал. 1 и да я предоставя на държавния ветеринарен лекар при предкланичния преглед по време на следващия производствен цикъл.

Чл. 52.

(1) Птичето месо се обявява за негодно за човешка консумация, когато при следкланичния преглед се открият следните заболявания или изменения:

1. генерализирани инфекциозни заболявания и хронични локализиращи изменения в органите, причинени от патогенни микроорганизми, които се предават на хората;

2. системни микози и локални наранявания в органите, предизвикани от патогенни микроорганизми, които се предават на хората, или токсини на такива микроорганизми;

3. обширен подкожен или мускулен паразитизъм и системен паразитизъм;

4. отравяне;

5. кахексия;

6. неестествена миризма, цвят или вкус;

7. злокачествени или множествени тумори;
8. общо замърсяване или заразяване;
9. големи наранявания и ехимози;
10. обширни механични наранявания, включително и възникналите при скубането;
11. недостатъчно обезкръвяване;
12. остатъци от вещества над пределно допустимите стойности или остатъци от забранени вещества;
13. асцит.

(2) Части на закланата птица с локализираните наранявания или заразяване, когато не е засегнато останалото месо, се обявяват за негодни за човешка консумация.

(3) Главата (с изключение на езика, гребена, обиците и други месести израстъци), трахеята, белият дроб, отделен от трупа съгласно чл. 34, ал. 4, хранопроводът, гушата, червата и жлъчният мехур не се използват за човешка консумация.

Раздел IV

Разфасоване

Чл. 53. Разфасоването на трупа и обезкостяването му се извършва само в одобрени помещения за разфасоване.

Чл. 54. Собственикът на транжорната или негов представител:

1. подпомага извършването на контрола в предприятието и осигурява необходимото оборудване за държавния ветеринарен лекар;
2. уведомява държавния ветеринарен лекар за произхода на месото и на закланите птици, от които то е добито.

Чл. 55.

(1) Месото, което не отговаря на изискванията по чл. 62, ал. 1, не може да се доставя до одобрена транжорна, освен ако в нея не са създадени специални места за съхранението му.

(2) Месото по ал. 1 се разфасова на друго място или по друго време от месото, което отговаря на изискванията на чл. 62, ал. 1.

(3) Държавният ветеринарен лекар има право на достъп по всяко време до всички складови и работни помещения за контрол на спазването на изискванията по ал. 1 и 2.

Чл. 56.

(1) Прясното птиче месо, предназначено за разфасоване, се внася възможно най-бързо до помещенията за разфасоване. До разфасоването прясното птиче месо се поставя в помещенията за охлаждане или замразяване.

(2) Месото може да се транспортира директно от кланичната зала до помещението за разфасоване, когато те се намират близо едно до друго и са в едно и също предприятие.

(3) Месото по ал. 2 незабавно се премества от едното помещение в другото чрез механична система и се разфасова. След завършване на разфасоването и пакетирането прясното птиче месо се транспортира до помещенията за охлаждане и замразяване.

Чл. 57. Месото се внася в помещенията за разфасоване, обезкостяване и опаковане непосредствено преди започване на работа. Веднага след разфасоването и пакетирането (ако се извършва пакетиране) месото се премества в помещенията за охлаждане и замразяване.

Чл. 58. Птичето месо се разфасова, когато температурата му не превишава 4 °С, с изключение на случаите на разфасоване на неохладено месо.

Чл. 59. Не се допуска почистването на прясното птиче месо с кърпа.

Чл. 60.

(1) Разфасоването на месото се извършва по начин, който го предпазва от замърсяване.

(2) Остатъците от кости и кръвните съсиреци се отстраняват.

(3) Разфасованото месо, което не е предназначено за човешка консумация, се събира в специални контейнери или помещения.

Глава шеста

ВETERИНАРНО-САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРЕДЛАГАНЕ НА ПАЗАРА НА ПРЯСНО ПТИЧЕ МЕСО

Чл. 61.

(1) Трупове и субпродуктите се предлагат на пазара, когато са:

1. добити от птици, преминали предкланичен преглед в съответствие с глава пета, раздел I;

2. добити в одобрени птицекланици, с осигурен собствен контрол;
3. добити при спазване на хигиенните изисквания в съответствие с глава пета, раздел II;
4. преминали следкланичен преглед в съответствие с глава пета, раздел III и са годни за човешка консумация;
5. маркирани в съответствие с глава седма; маркировка не е нужна, ако птиците ще се разфасоват в същото предприятие;
6. обработени след следкланичния преглед в съответствие с чл. 44 и са съхранени в съответствие с глава осма при спазване на хигиенните изисквания;
7. опаковани и пакетирани в съответствие с глава девета;
8. транспортирани в съответствие с глава десета;
9. придружени по време на транспорт от документите по чл. 85, ал. 1.

(2) (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Органите на ДВСК могат да разрешат за всеки конкретен случай изискванията по ал. 1, т.2, 5, 7 и по чл.44 да не се прилагат за животновъдни обекти с годишно производство до 10 000 птици, които доставят прясно птиче месо и разфасовки в малки количества за:

1. директно предлагане на крайния потребител в обекта или на пазари, организирани в близост до животновъдния обект;
2. доставка за магазини за продажба на дребно на крайния потребител - когато тези магазини се намират в близост до животновъдния обект.

(3) Изискванията по ал. 2 не се прилагат за амбулантна търговия, продажба по пощата и продажба на дребно.

(4) Дейностите по ал. 2 се контролират от органите на ДВСК.

Чл. 62.

(1) Частите от трупове или обезкостеното месо се предлагат на пазара, когато са:

1. разфасовани и/или обезкостени в одобрени и контролирани от органите на ДВСК транжорни;
2. разфасовани и добити съгласно изискванията на глава пета, раздел II; когато трупове са от внос, те трябва да отговарят на изискванията за внос в България;
3. контролирани в съответствие чл. 89, ал. 2, т. 2;
4. добити в съответствие с чл. 61, ал. 1, т. 3, 8 и 9;
5. опаковани, пакетирани или етикетирани в съответствие с чл. 61, ал. 1, т. 5 и 7;
6. съхранявани при спазване на хигиенните изисквания в съответствие с глава осма.

(2) Когато в транжорните се разфасова друг вид прясно месо (от говеда, овце, кози, свине, отстрелян дивеч или дивеч от ферми), то трябва да отговаря на изискванията за такъв вид месо.

(3) (Нова, ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Органите на ДВСК могат да разрешат за всеки конкретен случай някои от изискванията по ал. 1 да не се прилагат за животновъдни обекти с годишно производство до 10 000 птици, които доставят прясно птиче месо и разфасовки в малки количества за:

1. директно предлагане на крайния потребител в обекта или на пазари, организирани в близост до животновъдния обект;
2. доставка за магазини за продажба на дребно на крайния потребител - когато тези магазини се намират в близост до животновъдния обект.

Чл. 63. Пряското месо, което е съхранявано в одобрен хладилен склад и не е претърпяло никаква обработка, отговаря на изискванията по чл. 61, ал. 1, т. 3, 5, 7 и 8 и чл. 62, а при внос от други страни - на изискванията за внос в България.

Чл. 64. Изискванията по чл. 61 - 63 не се прилагат за прясно птиче месо, което:

1. не е предназначено за човешка консумация;
2. е предназначено за изложби, специални изследвания или анализи, при условие че органите на ДВСК могат да гарантират, че месото няма да се използва за консумация от хора и след това ще бъде унищожено, с изключение на месото, което се използва за анализи;
3. е предназначено само за доставки за международни организации.

Чл. 65.

(1) (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Когато по време на предкланичния и следкланичния преглед възникнат съмнения за наличие на остатъчни количества, животните или пряското месо се подлагат на допълнителни изследвания. При необходимост се вземат проби за изследване за зоонози.

(2) Изследването за остатъчни вещества се извършва за субстанции, които имат фармакологично действие, за продукти, получени при трансформацията им, и за други субстанции, които могат да се предават на месото и които са вредни за здравето на хората.

(3) Изследванията се провеждат по научно доказани или международно приети референтни методи.

(4) Ако резултатите от тези изследвания са положителни, държавният ветеринарен лекар:

1. увеличава честотата на проверките по технологията на отглеждането на птиците или на месото, което е получено при технологично сходни условия и представлява подобен риск;
2. увеличава честотата на проверките на другите стада в животновъдните обекти, от които произхождат птиците, и предприема съответни мерки в случаите, когато се установят повторно

положителни резултати; 3. взема мерки за недопускане на заразяване по цялата производствена верига от околната среда.

(5) Пределно допустимите нива на остатъчните вещества по ал.1 се определят по реда на чл.5 от Закона за храните (ДВ, бр. 90 от 1999 г.).

Чл. 66.

(1) Не се допуска предлагането на пазара на прясно птиче месо за човешка консумация, когато:

1. произхожда от птици, заразени с псевдочума и инфлуенца по птиците;
2. (изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) показва наличие на остатъчни количества вредни за здравето на хората вещества, които превишават пределно допустимите стойности, или птиците са били третирани с антибиотици, омекотители и консерванти, които не са одобрени от Министерството на здравеопазването;
3. произхожда от птици с установени заболявания по чл. 52, ал. 1;
4. е определено като негодно за човешка консумация в съответствие с чл. 52, ал. 2 и 3.

(2) Не се допуска използването на йонизиращо и ултравиолетово лъчение при обработката на прясно птиче месо.

(3) (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Месокостен хомогенат от птиче месо може да се предлага на пазара, ако е преминал термична преработка съгласно Наредба № 17 за ветеринарно-санитарните изисквания при производството и предлагането на пазара на месни продукти и други продукти от животински произход (ДВ, бр. 49 от 2002 г.) в предприятието на произход или в друго предприятие, определено от органите на ДВСК.

Чл. 67.

(1) Прясното птиче месо, получено съгласно чл. 39 и 40, се предлага на пазара като охладено или замразено.

(2) При внос на прясно птиче месо, получено чрез процес на водно охлаждане, във ветеринарномедицинското свидетелство се посочва, че птичето месо е произведено съгласно изискванията на чл. 39 и 40 или е било замразено веднага след охлаждането му.

Глава седма

ЗДРАВНА МАРКИРОВКА

Чл. 68. Здравната маркировка на месото се извършва под контрола на държавен ветеринарен лекар.

Чл. 69. Здравната маркировка, етикетите и опакованият материал, когато е маркиран, се съхраняват и контролират от държавния ветеринарен лекар.

Чл. 70.

(1) Здравната маркировка на месо, което е опаковано самостоятелно или в малки пакети, е елипсовиден печат, който съдържа в горната си част инициалите "BG", а в средата - ветеринарния регистрационен номер на птицекланицата, транжорната или центъра за препакетиране. Буквите и цифрите са с височина 0,2 см.

(2) Здравната маркировка на месо, което е опаковано в големи пакети, е елипсовиден печат, с широчина 6,5 см и височина 4,5 см, който включва информацията по ал. 1. Буквите са с височина 0,8 см, а цифрите - 1 см.

(3) (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Здравната маркировка може да съдържа и името на ветеринарния лекар, извършил здравната инспекция.

(4) Материалът, който се използва за маркиране на месото, отговаря на хигиенните изисквания. Информацията по ал. 1 е ясна и четлива.

Чл. 71. (В сила до 31.12.2005 г.) Здравната маркировка на месо, добито в предприятия, които нямат индустриална структура и капацитет на производство, съдържа данните по чл. 70, ал. 1 без инициалите "BG" и е с кръгла форма.

Чл. 72.

(1) Здравната маркировка по чл. 70, ал. 1 се поставя:

1. на опаковката, видимо под нея или на друг материал за пакетиране на самостоятелно пакетирани трупове;

2. (изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) на самостоятелно опаковани трупове чрез поставяне на печат или етикет, който се използва еднократно; 3. на опаковката, видимо под нея или на друг материал за пакетиране на части от трупове или субпродукти, опаковани в малки количества.

(2) Здравната маркировка по чл. 70, ал. 2 се поставя на големи пакети, които съдържат трупове, части от трупове или субпродукти, маркирани съгласно ал. 1.

(3) Здравната маркировка се поставя на опаковката или на материала за пакетиране така, че да се унищожи след отварянето им. Когато опаковката или материалът за пакетиране са plombирани, plombата се поставя по такъв начин, че да не може да се използва повторно.

Чл. 73.

(1) Не е необходимо поставяне на здравната маркировка по чл. 72, ал. 1 на трупове, части от трупове или субпродукти, когато партида от трупове, включително такива с отстранени части съгласно чл. 52, ал. 2, се изпраща от одобрена птицекланица до одобрено помещение за разфасоване и ако са спазени следните условия:

1. големите опаковки прясно птиче месо съдържат на външната си повърхност здравна маркировка в съответствие с чл. 72, ал. 1 и 3;
2. в птицекланицата се съхранява дневник, който съдържа данни за количеството, вида и предназначението на партидата;
3. в помещението за разфасоване се съхранява дневник, който съдържа данни за количеството, вида и произхода на партидата;
4. здравната маркировка върху големите пакети се унищожава при отварянето им в помещенията за разфасоване под контрола на държавен ветеринарен лекар;
5. направлението и предназначението на партидата са посочени ясно върху външната повърхност на големите пакети.

(2) Партиди от трупове включително такива с отстранени части съгласно чл. 52, ал. 2, части от трупове и следните субпродукти: сърце, черен дроб и воденичка, се изпращат от одобрена птицекланица, помещение за разфасоване или център за препакетиране до предприятие за производство на месо и месни продукти, когато са спазени следните условия:

1. големите опаковки прясно птиче месо съдържат на външната си повърхност здравна маркировка в съответствие с чл. 72, ал. 1 и 3;
2. в птицекланицата, помещението за разфасоване или центъра за препакетиране се съхранява дневник, който съдържа данни за количеството, вида и предназначението на партидата;
3. в предприятието за месо и месни продукти се съхранява дневник, който съдържа данни за количеството, вида и произхода на партидата;
4. направлението и предназначението на партидата са посочени ясно върху външната повърхност на големите пакети.

(3) Партида от трупове, вкл. такива с отстранени части съгласно чл. 52, ал. 2, се експедира от одобрена птицекланица, център за препакетиране или помещение за разфасоване до ресторанти, столове и места за директна доставка до крайния консуматор, когато са спазени следните условия:

1. големите опаковки прясно птиче месо съдържат на външната си повърхност здравна маркировка съгласно чл. 72, ал. 1 и 3;
2. в птицекланицата, центъра за препакетиране или помещението за разфасоване се съхранява дневник, който съдържа данни за количеството, вида и предназначението на партидата;
3. в ресторантите, столовете и местата за директна доставка до крайния консуматор се съхранява дневник, който съдържа данни за количеството, вида и произхода на партидата;

4. ресторантите, столовете и местата за директна доставка до крайния консуматор са под контрола на държавен ветеринарен лекар; държавният ветеринарен лекар трябва да има достъп до съхраняваните дневници;

5. направлението и предназначението на партидата са посочени ясно върху външната повърхност на големите пакети.

Глава осма

СЪХРАНЕНИЕ

Чл. 74.

(1) След охлаждането прясното птиче месо се съхранява при температура, която не надвишава 4°C.

(2) Замразеното птиче месо се съхранява при температура, която не надвишава минус 12°C.

(3) Не се допуска съхранението на пакетирано и непакетирано прясно птиче месо в едно и също помещение.

Глава девета

ОПАКОВАНЕ И ПАКЕТИРАНЕ

Чл. 75.

(1) Пакетирането на прясното птиче месо се извършва с материали, които:

1. запазват органолептичните качества на месото;

2. (доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) не съдържат вредни за човешкото здраве вещества, които се предават на месото;

3. осигуряват ефективното предпазване на месото от замърсяване по време на транспортирането му и работата с него.

(2) Материалът за пакетиране може да се използва повторно само когато е направен от устойчиви на корозия материали и когато предварително е почистен и дезинфекциран.

Чл. 76.

(1) Прясното птиче месо и субпродуктите се опаковат непосредствено след разфасоването при спазване на хигиенните изисквания.

(2) Опаковките са прозрачни и безцветни. Когато са оцветени те се изработват по начин, който позволява месото или субпродуктите да са частично видими.

(3) (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Опаковките отговарят на изискванията по чл. 75, ал. 1 и се използват еднократно.

(4) Частите от трупове и субпродуктите, които са отделени от трупа, се опаковат в опаковка, която отговаря на изискванията по ал. 1 - 3.

Чл. 77. Опакованото месо се пакетира.

Чл. 78. Когато опаковката отговаря на всички изисквания към материала за пакетиране, не е нужно тя да е прозрачна и безцветна. Пакетиране не е необходимо, при условие че са изпълнени другите изисквания по чл.75.

Чл. 79. Разфасоването, обезкостяването, опаковането и пакетирането на месото могат да се извършват в едно и също помещение, когато материалът за пакетиране отговаря на изискванията по чл. 75, ал. 2 или при условие, че:

1. помещението е достатъчно широко и позволява хигиеничен начин на работа;
2. опаковката и материалът за пакетиране са поставени в херметични опаковки веднага след производството им; херметичните опаковки трябва да предпазват опаковката и материала за пакетиране от повреждане по време на транспортирането им до предприятието, в което се съхраняват в отделно помещение при хигиенични условия;
3. в помещенията за съхраняване на материала за пакетиране няма прах и вредители; помещенията не трябва да имат директна връзка с други помещения, в които се съхраняват вещества, които могат да заразят прясното месо; не се допуска поставянето и съхраняването на материала за пакетиране на пода на помещението;
4. материалите за пакетиране се комплектоват при спазване на хигиенните изисквания, преди да се внесат в помещението;
5. материалите за пакетиране се внасят в помещението при спазване на хигиенните изисквания и се използват веднага; материалите за пакетиране не трябва да се обработват от персонал, който работи с прясно месо;
6. веднага след пакетирането месото се съхранява в помещение, предвидено за тази цел.

Чл. 80. Пакетите трябва да съдържат само разфасовано прясно птиче месо.

Глава десета

ТРАНСПОРТ

Чл. 81. (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Прясното месо се превозва в херметически затворени транспортни средства, изградени и оборудвани по начин, който осигурява поддържането на температурите по чл. 74.

Чл. 82. Средствата за транспортиране на прясно птиче месо отговарят на следните изисквания:

1. вътрешните им повърхности са гладки, лесни за почистване и дезинфекция;
2. те са водонепропускливи и са снабдени с приспособления за защита на месото от насекоми и прах.

Чл. 83.

(1) Средствата за транспортиране на месо не се използват за транспортиране на живи животни или други продукти, които могат да заразят месото.

(2) Пакетираното месо се транспортира в отделно транспортно средство от непакетираното. Изискването не се прилага, когато средството за транспорт е снабдено с преграда, която предпазва непакетираното месо от пакетираното.

(3) Прясното месо не се транспортира в непочистени и недезинфекцирани транспортни средства или контейнери.

(4) (Нова, ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Не се допуска транспортирането в едно и също транспортно средство на продукти и прясно птиче месо, които могат да го замърсят.

Чл. 84.

(1) Собственикът на предприятието или негов представител гарантира, че са спазени хигиенните изисквания към транспортните средства и условията за товарене.

(2) (Доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Държавният ветеринарен лекар или негов помощник следи спазването на изискванията по ал. 1.

Чл. 85.

(1) По време на транспорт прясното птиче месо се придружава от:

1. ветеринарномедицинско свидетелство, издадено от държавен ветеринарен лекар в момента на товаренето;
2. търговски документ, който съдържа данните по чл. 70.

(2) Документът по ал. 1, т. 2 се съхранява от получателя най-малко една година и се представя на държавния ветеринарен лекар при поискване.

Глава единадесета

КОНТРОЛ

Раздел I

Самоконтрол

Чл. 86.

- (1) Собственикът на предприятието или негов представител е длъжен да извършва редовни проверки на общата хигиена на производствените условия в предприятието, включително и чрез микробиологични изследвания.
- (2) Проверки се извършват на съдовете, съоръженията и машините на всички етапи на производствения процес и ако е необходимо - на продуктите.
- (3) Собственикът на предприятието или негов представител е длъжен да информира държавния ветеринарен лекар за вида, честотата и резултатите от извършените проверки, както и да посочи лабораторията, извършила изследванията.
- (4) Видът на проверките, тяхната честота, методите за вземане на проби и методите за микробиологично изследване се определят от органите на ДВСК.

Чл. 87.

- (1) Собственикът на предприятието или негов представител въвежда програма за обучение на персонала относно хигиенните норми на производство, съобразена с производствената структура.
- (2) Държавният ветеринарен лекар участва в изготвянето и изпълнението на програмата по ал. 1.

Чл. 88. Собственикът на транжорната или центъра за препакетиране или негов представител съхранява данните за пряното птиче месо, което влиза и напуска предприятието, включително и за вида на полученото птиче месо.

Раздел II

Контрол от органите на НВМС

Чл. 89.

(1) Животновъдните обекти, в които се отглеждат птици за клане, се контролират от държавен ветеринарен лекар.

(2) Органите на ДВСК осъществяват контрол в кланиците, транжорните и хладилните складове, който включва:

1. присъствие най-малко на един държавен ветеринарен лекар при следкланичния преглед във всяка одобрена кланица;

2. (изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) присъствие на държавен ветеринарен лекар най-малко един път дневно във всяка одобрена транжорна по време на работа за проверка на хигиенните условия в нея и на дневника, в който се вписва пряското птиче месо, което влиза и напуска транжорната;

3. (доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) присъствие периодично на държавен ветеринарен лекар по време на работа във всеки хладилен склад.

(3) Държавният ветеринарен лекар в одобрените транжорни, хладилни складове и центрове за препакетиране извършва:

1. контрол при влизането и излизането на пряското месо;

2. ветеринарно-санитарна експертиза на съхраняваното прясно месо;

3. контрол на чистотата на помещенията, оборудването, инструментите и хигиената на персонала, включително работното облекло;

4. всякакъв друг контрол, който сметне за необходим.

Чл. 90.

(1) Държавният ветеринарен лекар по всяко време на производствения процес има свободен достъп до всички части на предприятието.

(2) (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) Държавният ветеринарен лекар периодично анализира резултатите от проверките по чл. 86.

(3) Държавният ветеринарен лекар въз основа на резултатите от проверките по ал. 2 може да провежда и допълнителни микробиологични изследвания на всички етапи на производствения процес. Резултатите от тези изследвания се записват в доклад със заключения и препоръки към собственика или управителя на предприятието.

(4) В съответствие с препоръките по ал. 3 собственикът или управителят на предприятието предприема мерки за отстраняване на констатираните нарушения.

Чл. 91.

(1) В своята дейност държавният ветеринарен лекар може да се подпомага от помощници.

(2) Помощниците са част от инспекционен екип, който работи под ръководството и контрола на държавния ветеринарен лекар, и са независими от предприятието при осъществяване на своята

дейност. Органите на ДВСК определят състава на инспекционния екип за всяко предприятие. Държавният ветеринарен лекар контролира работата на помощниците.

(3) Помощниците в животновъдния обект под контрола на държавния ветеринарен лекар събират информация за здравния статус на стадото, от което произхождат птиците, в съответствие с глава пета, раздел I. Тази информация се използва от държавния ветеринарен лекар за поставяне на диагнозата.

(4) Помощниците в предприятието под контрола на държавния ветеринарен лекар:

1. следят дали се спазват хигиенните изисквания по чл. 3, глави трета и четвърта и глава пета, раздел II, чл. 46 и 47 и раздел IV;
2. установяват дали по време на следкланичния преглед са открити изменения по чл. 52, ал. 1 и 2;
3. извършват прегледа по чл. 46, ал. 2 и 3 и качествена оценка на трупове и разфасовките;
4. контролират правилното поставяне на здравната маркировка по чл. 72;
5. извършват ветеринарно-санитарен контрол на разфасованото и съхраняваното месо;
6. контролират спазването на хигиенните условия при товаренето и в средствата за транспорт.

Чл. 92.

(1) Помощници на държавния ветеринарен лекар могат да бъдат ветеринарни техници или лица, които са преминали теоретичен и практически курс на обучение по програма, одобрена от генералния директор на НВМС.

(2) Помощници, които отговарят на изискванията на чл.86 от Наредба № 7 от 2002 г. за ветеринарно-санитарните изисквания към животните, предназначени за клане, и при производството и предлагането на пазара на прясно месо (ДВ, бр. 34 от 2002 г.), могат да преминат курс на обучение, в който теоретичната част е намалена до един месец.

(3) Обучението на помощниците завършва с изпит. До изпит се допускат само лица, които са преминали теоретичен курс на обучение, включително и лабораторни демонстрации и практическо обучение под контрола на държавен ветеринарен лекар.

Чл. 93.

(1) Изпитът за помощници в животновъдния обект обхваща:

1. теоретична част:

- а) запознаване с птицевъдството;
- б) организация, икономически познания, производствени методи при отглеждането на птиците, международна търговия;

- в) анатомия и патология на птиците;
- г) основни познания за заболяванията по птиците и техните причинители - вируси, бактерии, паразити и т.н;
- д) (изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) мониторинг на заболяванията и употребата на медицински продукти, изследване за остатъчни количества;
- е) хигиена във фермите и здравна инспекция;
- ж) хуманно отношение към животните във фермата, по време на транспорт и по време на клане;
- з) контрол на средата в помещенията и във фермата като цяло;
- и) национално и международно законодателство;
- й) мнение на потребителите и качествен контрол;

2. практическа част:

- а) посещения на ферми от различен тип и с различни методи на отглеждане;
- б) посещение на производствени предприятия;
- в) товарене и разтоварване на средствата за транспорт;
- г) посещения на лаборатории;
- д) ветеринарни проверки;
- е) документация;
- ж) практически стаж.

(2) Изпитът за помощници в птицекланицата обхваща:

1. теоретична част:

- а) основни познания по анатомия и физиология на птиците;
- б) основни познания по патоанатомия на птиците;
- в) основни познания по патофизиология на птиците;
- г) основни познания по хигиена, в частност производствена хигиена, клане на животни, разфасоване, хигиена на съхранение и хигиена на работното място;
- д) познания за методите и процедурите по клането, прегледа, подготовката, опаковането, пакетирането и транспортирането на прясно птиче месо;
- е) познаване на нормативните актове, свързани с тази дейност;
- ж) процедури по вземане на пробите;

2. практическа част:

- а) инспекция и преглед на закланите птици;
- б) определяне на видовата принадлежност на трупа чрез преглед на анатомичните органи на птиците;
- в) (доп., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) определяне броя на анатомичните органи на закланите птици, в които се наблюдават промени и коментари върху тях;
- г) следкланичен преглед на птиците;
- д) контрол на хигиената;
- е) вземане на проби.

(3) Изпитите по ал. 1 и 2 се провеждат от комисия, назначена от генералния директор на НВМС.

(4) Практическата част на изпита се провежда в птицекланица, транжорна, хладилен склад за прясно месо, а за помощниците по чл. 91, ал. 3 - в животновъдния обект.

Чл. 94. (Отм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.).

ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "птиче месо" са всички части на трупа, годни за човешка консумация, от следните видове домашни птици: кокошки, пуйки, гвинейски кокошки, патици и гъски;
2. "прясно птиче месо" е птиче месо, вкл. опаковано във вакуум или при контролирана атмосфера, което не е преминало друга обработка освен охлаждане или замразяване;
3. "труп" е цялото тяло на птиците след обезкръвяване, оскубване и изкормване; не е задължително отстраняването на сърцето, черния дроб, белите дробове, воденичката, гушата и бъбреците, отделяне на краката при тарзалните стави, главата, хранопровода или трахеята;
4. "части на трупа" са частите на трупа, определени в т. 3;
5. "субпродукти" са прясно птиче месо, различно от трупа, дори ако то остава естествено свързано с него, както главата и краката, когато са отделно от трупа;
6. "вътрешности" са субпродуктите от гръдната, коремната и тазовата кухина, както и когато е необходимо - трахеята, хранопроводът и гушата;
7. "предкланичен преглед" е преглед на живи птици, проведен съгласно глава пета, раздел I;
8. "следкланичен преглед" е преглед на закланите птици в птицекланицата, проведен съгласно глава пета, раздел III;

9. "средства за транспорт" са частите от моторните и железопътните средства, самолетите, трюмовете на кораби или контейнерите, които пренасят товара по суша, въздух и вода;
10. "държавен ветеринарен лекар" е ветеринарен лекар, определен от НВМС;
11. "помощник" е официално определено от НВМС лице по смисъла на чл. 91;
12. "предприятие" е одобрена птицекланица, транжорна, хладилен склад, център за препакетиране или обект, който ги обединява;
13. "предприятие, което няма индустриална структура и капацитет на производство" е птицекланица, която обработва до 150 000 птици годишно, и транжорна, която обработва до 3 т седмично;
14. "партида" е количеството прясно птиче месо, описано в един и същ търговски документ или ветеринарен сертификат, който придружава продуктите;
15. "опаковане" е операция, предназначена да предпази пряското птиче месо чрез използване на първоначална опаковка или първоначален контейнер;
16. "опаковка" е използваната опаковка или контейнер, когато са в пряк контакт с пряското месо;
17. "пакетиране" е поставянето на опаковано прясно птиче месо във втори контейнер;
18. "материал за пакетиране" е вторият контейнер, в който се поставя опакованото прясно месо;
19. (Изм., ДВ, бр. 79 от 2004 г.) "център за препакетиране" е цех или пункт, където се разопакова и/или се пакетира повторно прясно птиче месо, предназначено за продажба;
20. "предлагане на пазара" е всяко държане на склад или излагане с цел продажба, предлагане за продажба, продажба, доставка или всякакъв вид представяне с изключение продажбата на дребно;
21. "хигиенни изисквания" са изисквания към начина на обработка, опаковането, пакетирането, съхранението и транспортирането на продуктите, чрез който се намалява до минимум рискът от тяхното замърсяване;
22. "Национална мониторингова програма за контрол на остатъци (НМПКО)" е програма за откриване на остатъци по групи вещества, според вида на животните; съгласно стратегията, нивата и честотата за вземане на проби. Програмата ежегодно се разработва, организира, изпълнява, контролира и отчита от НВМС.

ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 2. Тази наредба се издава на основание чл.60 от Закона за ветеринарномедицинската дейност и отменя Наредба № 5 от 1999 г. за ветеринарно-санитарните и хигиенни изисквания при изграждане и експлоатация на птицекланици, производството и продажбата на прясно птиче месо (ДВ, бр. 24 от 1999 г.).

§ 3. (Изм., ДВ, бр. 9 от 2006 г.)

(1) Наредбата влиза в сила в 10-дневен срок от обнародването ѝ в "Държавен вестник", с изключение на разпоредбите на чл. 3, 7, 8 и 9, които влизат в сила от 1.I.2006 г.

(2) Предприятията, получили ветеринарномедицинско разрешително за дейност по реда на чл.92 ППЗВД, които имат одобрени бизнес планове и до 12.XII.2005 г. са изпълнили не по-малко от 70 % от предвидените в одобрените и съществуващи бизнес планове строително-монтажни работи, се привеждат в съответствие с изискванията на тази наредба в срок до 15.VI.2006 г.

(3) Собствениците на предприятия по ал. 2 в срок до 15.II.2006 г. представят за одобрение от инспектора от ДВСК, контролиращ съответното предприятие, проект на допълнение към одобрените бизнес планове.

(4) Допълнението към съществуващия бизнес план се одобрява в срок до 20.II.2006 г. и включва всички изисквания на тази наредба, на които съответното предприятие не отговаря, и сроковете за изпълнението им, като крайният срок за привеждане на предприятието с изискванията по тази наредба е 15.VI.2006 г.

(5) Допълнение към бизнес план не се одобрява за предприятия, които не са получили ветеринарномедицинско разрешително за дейност по реда на чл.92 ППЗВД и/или са изпълнили по-малко от 70 % от предвидените в бизнес плана строително-монтажни работи.

(6) За предприятия, които нямат одобрено допълнение към съществуващия бизнес план, се прилагат мерките по чл.59, ал. 1, т. 4 ЗВД.

(7) Разпоредбата на ал. 6 не се прилага до 15.VI.2006 г. за предприятия, които не са приведени в съответствие с изискванията на тази наредба, но собствениците им изграждат нови предприятия, които до 12.XII.2005 г. са изпълнили не по-малко от 70 % от предвидените в съществуващия и одобрен бизнес план строително-монтажни работи.

Приложение № 1

към чл. 25, ал. 1, т. 2

УДОСТОВЕРЕНИЕ (1)

за транспорт на птици от животновъдния обект до птицекланицата

Компетентна служба:.....

I. Идентификация на птиците

Вид:.....

Брой на птиците:.....

Идентификационна марка:.....

II. Произход на птиците

Адрес и регистрационен номер на животновъдния обект:

.....

III. Направление на птиците

Птиците ще бъдат транспортирани до следната кланица:

.....

със следните видове транспорт:.....

.....

IV. Атестация

Аз, долуподписаният държавен ветеринарен лекар, удостоверявам, че извърших

проверка на документацията по чл.22 от Наредба № 15 от 2002 г. за

ветеринарно-санитарните изисквания към птиците, предназначени за клане,

и при производството и предлагането на пазара на прясно птиче месо

(ДВ, бр. 49 от 2002 г.) и прегледах птиците в посочения животновъден обект

в.....ч. на.....

(дата), на основание на което удостоверявам, че птиците са клинично здрави

и годни за клане.

.....

.....

(място)

(дата)

.....

(подпис на държавния

ветеринарен лекар)

(1) Това удостоверение е валидно 72 ч. от издаването му.

Приложение № 2

към чл. 34, ал. 3

ЗДРАВНА АТЕСТАЦИЯ

за трупове от птици, които не се изкормват веднага, или за трупове от патици и гъски, които се отглеждат за производството на пастет от черен дроб, зашеметени, обезкръвени и оскубани във фермата, в която са отглеждани, и транспортирани до транжорна, оборудвана с отделно помещение за изкормване

№ (1):.....

Компетентна служба:.....

I. Идентификация на неизкормените трупове

Птичи вид:.....

Брой на неизкормените трупове:.....

II. Произход на неизкормените трупове

Адрес на фермата за угояване:.....

.....

III. Направление на неизкормените трупове

Неизкормените трупове ще бъдат транспортирани до следната транжорна:.....

IV. Аtestация

Аз, долуподписаният държавен ветеринарен лекар, удостоверявам, че неизкормените трупове, описани по-горе, са прегледани преди клане в посочената ферма за угояване в..... ч. на..... (дата) и са клинично здрави.

.....

.....

(място)

(дата)

.....

(подпис на държавния
ветеринарен лекар)