

**КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ПРАВИЛА  
от 30 октября 2001 года N 460**

Рига (прот. N 53, §12)

**ПРАВИЛА ОБОРОТА МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ**

Изданы согласно пункту 1 статьи 42  
Закона о ветеринарной медицине и  
части второй статьи 8 Закона о надзоре  
за обращением продовольствия

**I. Общие вопросы**

1. Правила устанавливают гигиенические требования к обороту мяса птицы (употребляемых в пищу человека частей забитых кур, индюков, уток, гусей, цесарок, перепелов, голубей, фазанов, куропаток и страусов) и мяса кроликов (употребляемых в пищу человека частей забитых кроликов), а также ветеринарные и гигиенические требования к птичьим и кроличьим бойням.

2. Правила не распространяются на розничную торговлю и общественное питание, за исключением раздела VI настоящих правил.

3. В понимании настоящих правил маломощным предприятием пищевой промышленности (в дальнейшем - предприятие) является:

3.1. маломощное предприятие по разделке мяса, которое соответствует требованиям настоящих правил и мощность которого не превышает трех тонн в неделю;

3.2. маломощная бойня, которая соответствует требованиям настоящих правил и мощность которой не превышает 150000 птиц (за исключением страусов) или кроликов, а также 4000 страусов в год.

4. Забой птицы и кроликов, а также получение, разделка, хранение и упаковка их мяса осуществляется на предприятии, соответствующем требованиям настоящих правил и находящемся под надзором Продовольственно-ветеринарной службы.

5. Продовольственно-ветеринарной служба осуществляет надзор и контроль за выполнением требований настоящих правил, а также уполномочивает ветеринарных врачей (в дальнейшем уполномоченные ветеринарные врачи) на проведение осмотра птицы и кроликов перед забоем (научно признанное обследование подлежащих забою птицы или кроликов с целью принятия решения об их забое) и ветеринарной экспертизы мяса после забоя (научно признанное обследование тушки и внутренних органов забитой птицы или кролика с целью вынесения заключения об их пригодности в пищу человека) на бойнях и предприятиях по разделке мяса.

6. Собственник предприятия обеспечивает:

6.1. выполнение требований настоящих правил;

6.2. проведение мероприятий самоконтроля и регистрацию и хранение их результатов не менее двух лет;

6.3. условия, необходимые для проведения осмотра птицы или кроликов перед забоем и ветеринарной экспертизы после забоя;

6.4. свободный доступ для уполномоченного ветеринарного врача в помещения предприятия в любое время суток;

6.5. забой больных или возможно больных птиц или кроликов согласно указаниям уполномоченного ветеринарного врача;

6.6. учет и регистрацию полученной и выданной продукции (в том числе живой птицы или кроликов);

6.7. по требованию должностного лица Продовольственно-ветеринарной службы в случае констатации нарушений нормативных актов разработку плана устранения недостатков и представление его в Продовольственно-ветеринарную службу.

7. Собственник маломощной бойни извещает соответствующее территориальное подразделение Продовольственно-ветеринарной службы о дне, времени забоя птицы или кроликов, количестве и происхождении птицы или кроликов.

## II. Гигиенические требования к территории, помещениям, оборудованию и персоналу предприятия

8. Общие гигиенические требования к предприятию устанавливаются правилами Кабинета министров от 14 апреля 1998 года N 130 "Гигиенические требования в обращении продовольствия".

9. На территории предприятия оборудуется площадка или помещение для чистки, мытья и дезинфекции предназначенных для транспортировки продукции транспортных средств (грузового отделения сухопутного, морского или воздушного транспортного средства для транспортировки мяса), где обеспечивается подача горячей и холодной питьевой воды, за исключением случаев чистки, мойки и дезинфекции транспортных средств на другом предприятии, находящемся под надзором и контролем Продовольственно-ветеринарной службы.

10. На территории бойни оборудуются огражденное бетонированное хранилище помета с бортами высотой не менее 0,8 метра и закрытая бетонированная яма для сбора жидкости или контейнеры для хранения помета. Хранилище для помета конструируется таким образом, чтобы хранилище было защищено от осадков и чтобы жидкость отводилась в яму для сбора жидкости. Требование настоящего пункта не распространяется на предприятия, забивающие выращенную только на своем предприятии птицу или кроликов.

11. На предприятии оборудуются:

11.1. помещение для хранения оберточного и упаковочного материала, если на предприятии производится обертывание и упаковка мяса;

11.2. помещение для хранения продукции, оснащаемое термографами или телетермометрами в самом теплом месте помещения и холодильным оборудованием, обеспечивающим необходимый режим внутренней температуры мяса. В холодильном оборудовании должны быть устройства, предотвращающие образование водного конденсата;

11.3. запираемое помещение, в котором имеется необходимое для ветеринарного надзора и работы уполномоченного ветеринарного врача оборудование. На упаковочном предприятии и в морозильнике (т.е. на предприятии, на котором только хранится мясо птицы или кроликов) вместо помещения может использоваться запираемый шкаф;

11.4. запираемое помещение или шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств;

11.5. раздевалки для персонала предприятия и санитарный узел (душевая кабина, туалет с оборудованными в нем унитазами и раковиной), не имеющий прямого выхода в помещения и места первичной обработки, разделки, хранения или распределения мяса. Количество санитарных узлов на предприятии устанавливается приложением к настоящим правилам.

12. На бойне в дополнение к упомянутым в пункте 11 настоящим правилам требованиям оборудуются:

12.1. легко моемое и дезинфицируемое помещение или навес для осмотра птицы или кроликов перед забоем;

12.2. помещение для забоя, в котором предусмотрено отдельное место:

12.2.1. для оглушения и обескровливания птицы или кроликов;

12.2.2. для ощипывания и ошпаривания птицы или снятия шкуры с кроликов;

12.3. помещение для эвисцерации (отделения внутренних органов от тушки) забитой птицы или кроликов и обработки субпродуктов (внутренних органов, а также голов и ног, если они отделены от тушки) с отдельным местом для эвисцерации, для того чтобы не допустить загрязнения субпродуктов;

12.4. автоматически приводимые в действие двери между упомянутыми в подпунктах 12.1, 12.2 и 12.3 настоящим правилам помещениями;

12.5. место для отправки мяса. На маломощной бойне для этой цели может быть оборудовано отдельное место;

12.6. помещение или место для сбора перьев птицы или кроличьих шкур, если они предназначены для переработки;

12.7. помещение для охлаждения, если для охлаждения мяса не используется упомянутый в пункте 60 настоящих правил метод;

12.8. одно или несколько отдельных запираемых холодильных или морозильных помещений для размещения задержанного мяса (мясо, ветеринарная экспертиза которого не завершена и в отношении которого необходимо проведение дополнительного обследования);

12.9. отдельные санитарные узлы, туалетные помещения и раздевалки:

12.9.1. для работников, вступающих в соприкосновение с живой птицей или кроликами;

12.9.2. для остальных работников.

13. Пункт 12.9 настоящих правил не распространяется на маломощные бойни.

14. На предприятии, на котором осуществляется разделка мяса, в дополнение к установленным пунктом 11 настоящих правил требованиям оборудуются:

14.1. холодильное или морозильное помещение для хранения ввезенного мяса;

14.2. помещение для разделки, удаления костей и упаковки мяса;

14.3. отдельное помещение для эвисцерации гусиных и утиных тушек, если на предприятии получается сальная печень (печень, получаемая путем принудительного откорма уток и гусей);

14.4. отдельное помещение для эвисцерации птичьих тушек, если она откладывается на срок, не превышающий 15 дней с момента забоя птицы (в дальнейшем - нью-йоркское птичье мясо), если на предприятии получается такой продукт;

14.5. отдельное помещение для упаковки мяса, если для упаковки не используются легко моющиеся, стойкие к коррозии контейнеры, вычищенные, вымытые и продезинфицированные перед их вносом в помещение для разделки, удаления костей и упаковки мяса.

15. Не разрешается нахождение употребляемого в пищу людей мяса вместе с не употребляемым в пищу или задержанным мясом. Не употребляемое в пищу людей мясо хранится в водонепроницаемых контейнерах с запираемыми крышками или в отдельном запираемом помещении. Контейнеры, в которых хранится не употребляемое в пищу людей мясо, маркируются надписью "В пищу людей не пригодно". Если не употребляемое в пищу людей мясо отводится с предприятия по трубопроводам, они конструируются таким образом, чтобы предотвратить риск загрязнения употребляемого в пищу людей мяса.

16. В помещениях предприятия, в которых производится и хранится свежее мясо или осуществляются другие связанные с обработкой мяса действия:

16.1. пол является гладким, водонепроницаемым, стойким к гниению, со встроенными люками для сбора сточных вод (за исключением холодильных и морозильных помещений, а также коридоров и площадок для перемещения мяса) и наклоном для стока жидкости в них;

16.2. стены являются стойкими к гниению, с гладкой поверхностью, надежными против проникновения в помещение насекомых и грызунов. На высоту не менее двух метров (в холодильных и морозильных помещениях на высоту укладки мяса) стены покрываются светлым, гладким, водонепроницаемым, стойким к моющим и дезинфицирующим средствам материалом. Места соединения стен и пола, за исключением морозильников, складов и подсобных помещений, в которых не оборудованы люки для сбора сточных вод, являются закругленными;

16.3. окна являются прочными, водонепроницаемыми, с гладкой поверхностью. Открываемые окна закрываются съемным ситом для недопущения проникновения в помещения насекомых, грызунов и птиц;

16.4. двери являются прочными и нержавеющими. Деревянные двери с обеих сторон покрываются гладким и водонепроницаемым покрытием;

16.5. изоляционные материалы не имеют запаха и являются стойкими к гниению;

16.6. оборудована вентиляционная система и устройства для отвода пара;

16.7. имеется естественное или искусственное освещение, не меняющее восприятия цвета. В местах ветеринарной экспертизы перед забоем и после забоя необходимо освещение 540 люксов, в рабочих помещениях 220 люксов, в остальных помещениях от 50 до 100 люксов;

16.8. потолок или внутренняя поверхность кровли является гладкой, светлой, доступной для чистки и предохраненной от проникновения в помещение насекомых, грызунов и птиц;

16.9. запрещается использование древесных материалов в помещениях, в которых возможно соприкосновение мяса с деревянными предметами.

17. Инструменты и оборудование (контейнеры, конвейерные ленты, ротационные ножи, воздушные рельсовые пути), которые соприкасаются с мясом или соприкосновение которых с мясом возможно, соответствуют следующим требованиям:

17.1. они изготовлены из нержавеющей и стойкого к дезинфицирующим средствам материала, не влияющего на качественные свойства мяса;

17.2. их поверхности (в том числе места сварки и соединений) являются гладкими;

17.3. в течение всего технологического процесса мясо и контейнеры, в которых находится мясо, не должны непосредственно соприкасаться с полом или стенами.

18. Инструменты и оборудование, используемые при работе с живой птицей или кроликами и мясом, содержится в рабочем состоянии. Осуществляется их мойка и дезинфекция перед работой, после работы, а также во время работы, если мясо, инструменты или оборудование являются загрязненными.

19. В помещениях для получения, разделки, обертывания и упаковки мяса вблизи рабочих мест, а также вблизи раздевалок и туалетов оборудуются устройства для мытья и дезинфекции рук и инструментов, соответствующие следующим требованиям:

19.1. водяные краны приводятся в действие без помощи рук. На маломощных предприятиях водяные краны могут приводиться в действие с помощью рук;

19.2. раковины оснащены:

19.2.1. холодной и горячей или смешиваемой до определенной температуры проточной питьевой водой;

19.2.2. средствами для мытья и дезинфекции рук и гигиеническими полотенцами одноразового пользования;

19.3. вблизи раковин установлены емкости для отходов;

19.4. температура воды в устройствах для дезинфекции рабочих инструментов не ниже 82°C.

20. На маломощном предприятии устройства для мытья и дезинфекции рук и инструментов могут находиться в соседнем помещении, а не вблизи рабочих мест.

21. Трубы и оборудование технической воды и питьевой воды соответствуют следующим требованиям:

21.1. трубы и краны технической воды и питьевой воды окрашиваются в различные цвета. Кранам присваиваются идентификационные номера, и они указываются на схематическом плане водоснабжения предприятия;

21.2. трубы встраиваются в стену или размещаются на таком расстоянии от нее, чтобы имелась возможность чистить стену и водяные трубы.

22. Моющие и дезинфицирующие средства применяются согласно инструкции по их применению таким образом, чтобы не изменялись свойства помещений, оборудования и инструментов предприятия и не загрязнялось мясо.

23. Помещения предприятия располагаются и оборудуются с соблюдением потока производственных технологических процессов и исключением взаимного пересечения поточных линий продукции.

24. Для перевозки птицы и кроликов используются решетчатые контейнеры, изготовленные из нержавеющей, легко чистящегося и дезинфицируемого материала. Контейнеры после выгрузки птицы и кроликов моются и дезинфицируются.

25. На всех этапах оборота мяса птицы и кроликов привлеченными работниками соблюдаются установленные в обороте продовольствия гигиенические требования и следующие условия:

25.1. чистая и светлая рабочая одежда (в том числе головной убор и обувь). При необходимости в течение рабочего дня она заменяется;

25.2. при начале работы, прекращении работы, после посещения туалета и при необходимости во время работы руки моются и дезинфицируются;

25.3. на рабочем месте запрещается еда, питье, курение и осуществление других действий, которые могут загрязнить мясо;

25.4. после соприкосновения с больной птицей, кроликами или инфицированным мясом руки незамедлительно моются и дезинфицируются.

### III. Осмотр птицы и кроликов перед забоем

26. Забой птицы и кроликов разрешается только в том случае, если проведен осмотр перед забоем.

27. Осмотр перед забоем разрешается проводить:

27.1. в месте содержания (в месте выращивания) птицы или кроликов;

27.2. на бойне (за исключением кроликов и страусов).

28. Осмотр птицы или кроликов перед забоем в месте содержания проводится уполномоченным государством ветеринарным врачом, который после осмотра в установленном Продовольственно-ветеринарной службой порядке представляет заключение о состоянии здоровья животных.

29. Осмотр птицы перед забоем на бойне проводится уполномоченным государством ветеринарным врачом, если за 72 часа до доставки птицы на бойню прислано:

29.1. подтверждение того, что место содержания птицы находится под надзором Продовольственно-ветеринарной службы, а также указан ветеринарный врач, уполномоченный Продовольственно-ветеринарной службой для реализации программ надзора за инфекционными заболеваниями находящимися под надзором животных в конкретном месте содержания;

29.2. утвержденный Продовольственно-ветеринарной службой документ, в котором собственник птицы указывает следующую информацию:

29.2.1. дата доставки птицы в место содержания;

29.2.2. место происхождения птицы;

29.2.3. количество;

29.2.4. показатели продуктивности породы;

29.2.5. количество погибшей птицы;

29.2.6. поставщики корма;

29.2.7. диагностированные заболевания;

29.2.8. количество потребленного корма и воды;

29.2.9. результаты лабораторного исследования воды и корма;

29.2.10. проведенные упомянутым в подпункте 29.1 настоящих правил ветеринарным врачом исследования, поставленные диагнозы и результаты лабораторных исследований;

29.2.11. применявшиеся медикаменты, дата и временные ограничения на использование животной продукции;

29.2.12. вакцина и даты вакцинации;

29.2.13. прирост веса птицы в период откорма;

29.2.14. количество отправленной для забоя птицы;

29.2.15. запланированная дата забоя птицы.

30. Собственник птицы регистрирует упомянутую в подпункте 29.2 настоящих правил информацию, хранит этот регистр по меньшей мере два года и по требованию предъявляет должностным лицам Продовольственно-ветеринарной службы.

31. В случае забоя птицы, выращенной на том же предприятии, не требуются упомянутые в пунктах 28 и 29 настоящих правил документы. В месте содержания птицы создается и хранится регистр согласно пункту 30 настоящих правил.

32. В случае несоблюдения упомянутых в пункте 28 или 29 настоящих правил требований уполномоченный ветеринарный врач откладывает забой птицы или кроликов до выполнения соответствующих требований. Если при отсрочке забоя нарушаются правила хорошего содержания животных, может быть разрешен забой птицы или кроликов с предварительным проведением их осмотра перед забоем.

33. Расходы, связанные с выполнением упомянутых в пункте 32 настоящих правил требований, покрываются собственником птицы или кроликов согласно утвержденному Кабинетом министров прейскуранту на платные услуги Продовольственно-ветеринарной службы.

34. Во время осмотра перед забоем оценивается, не имеется ли у птиц и кроликов признаков таких заболеваний, которые могут быть опасны для других животных или людей либо вследствие которых мясо не может употребляться в пищу людей.

35. Запрещается получение мяса для употребления в пищу людей, если:

35.1. в месте содержания не проводились регулярные обследования корма и питьевой воды, а также не проводился контроль остаточных веществ и инфекционных заболеваний животных согласно программе Продовольственно-ветеринарной службы по надзору за инфекционными заболеваниями животных;

35.2. у птиц констатированы клинические признаки сальмонеллеза, омитоza или иных опасных для человека инфекционных заболеваний. Забой такой птицы может осуществляться после забоя здоровой птицы с соблюдением мер безопасности для недопущения распространения возбудителей заболеваний.

36. Забой животных откладывается, если не истек срок, в течение которого из организма выводятся примененные для птицы или кроликов лекарства.

37. Уполномоченный ветеринарный врач информирует об упомянутых в подпункте 35.2 настоящих правил случаях соответствующее территориальное структурное подразделения Продовольственно-ветеринарной службы.

38. Уполномоченный ветеринарный врач проверяет идентичность птицы и кроликов и оценивает, соблюдены ли во время транспортировки требования к хорошему содержанию животных и не получили ли ранений птица и кролики во время транспортировки.

39. Если забой птицы или кроликов не осуществляется в течение трех дней после осмотра перед забоем и представления упомянутого в пункте 28 настоящих правил заключения:

39.1. собственник птицы или кроликов получает новое заключение о состоянии здоровья животных, если птица или кролики еще находятся в месте содержания;

39.2. уполномоченный ветеринарный врач после оценки обстоятельств задержки должен разрешить забой птицы, если отсутствуют подозрения на заболевание птицы и птица или кролики находятся на бойне. При необходимости осмотр птицы или кроликов перед забоем может быть повторен.

#### IV. Забой, эвисцерация и ветеринарная экспертиза после забоя

40. В помещение для забоя разрешается поступление только живых птицы и кроликов.

41. Птица и кролики после поступления в помещение для забоя немедленно оглушаются и обескровливаются.

42. Оглушенные птица и кролики полностью обескровливаются с обеспечением того, чтобы кровью не были забрызганы помещение и оборудование для забоя.

43. После обескровливания птица незамедлительно полностью ощипывается, а с кроликов снимается шкура.

44. После ощипывания или снятия кожи незамедлительно осуществляется полная или частичная (за исключением страусов) эвисцерация с соблюдением следующих условий:

44.1. внутренние органы (субпродукты из грудной, брюшной и тазовой полости, трахея, пищевод и желудок) из брюшной полости извлекаются таким образом, чтобы могла быть проведена их экспертиза;

44.2. при извлечении внутренних органов из брюшной полости они могут быть естественно связаны с тушкой (тело забитой птицы или кролика после обескровливания, ощипывания, снятия кожи и эвисцерации) или отделены. В случае отделения внутренних органов они должны быть идентифицируемыми;

44.3. эвисцерацию уток и гусей для получения сальной печени разрешается осуществлять в течение 24 часов после обескровливания птицы, если она хранилась при температуре, не превышающей 4°C.

45. Для обеспечения соблюдения установленных настоящим разделом требований эвисцерация осуществляется под надзором уполномоченного ветеринарного врача или его помощника. Если уполномоченный ветеринарный врач или его помощник во время эвисцерации не может находиться на предприятии, мясо с предприятия не разрешается вывозить до проведения ветеринарной экспертизы после забоя. Если предусмотрено получение нью-йоркского мяса птицы, ветеринарная экспертиза после забоя проводится в день эвисцерации или в течение 15 дней после эвисцерации.

46. Во время ветеринарной экспертизы визуально оцениваются тушки, головы и ноги, если они предназначены для употребления в пищу людей, а также внутренние органы и полости тела. В случае необходимости уточнения диагноза производятся пальпация и надрезы.

47. При проведении ветеринарной экспертизы после забоя оценивается консистенция, цвет и запах тушки, а также изменения, которые могли возникнуть во время технологического процесса.

48. При проведении частичной эвисцерации ветеринарной экспертизе подвергается по меньшей мере 5% внутренних органов и полости тушки. Если во время экспертизы констатированы патологические изменения более чем у половины обследованных тушек, обследуются все тушки.

49. Во время ветеринарной экспертизы после забоя птицы (за исключением страусов) и кроликов уполномоченный ветеринарный врач проводит:

49.1. детализованную ветеринарную экспертизу после забоя взятых выборочным методом образцов для мяса, которое согласно требованиям настоящих правил признанного не подлежащим употреблению в пищу людей;

49.2. ветеринарную экспертизу внутренних органов и полостей тела для взятых выборочным методом 300 образцов птицы из всего поставленного груза;

49.3. детализованную ветеринарную экспертизу в случае возникновения подозрений в том, что мясо не может употребляться в пищу людей.

50. Во время ветеринарной экспертизы после забоя страусов проводится ветеринарная экспертиза внутренних органов и полостей тела для всех тушек и детализованная ветеринарная экспертиза в случае возникновения подозрений в том, мясо не может употребляться в пищу людей.

51. Уполномоченный ветеринарный врач регистрирует результаты осмотра перед забоем и ветеринарной экспертизы после забоя и, если констатированы опасные для жизни и здоровья людей заболевания, информирует соответствующее территориальное структурное подразделение Продовольственно-ветеринарной службы и собственника птицы и кроликов.

52. После проведения ветеринарной экспертизы внутренних органов:

52.1. незамедлительно от тушки полностью отделяются все внутренние органы, за исключением почек кур, индюков, уток, гусей, цесарок, перепелов, голубей, фазанов и куропаток;

52.2. убираются части тушки и внутренние органы, не употребляемые в пищу людей, - голова (за исключением языка, гребня, бородок и карункул), трахея, легкие, пищевод, железистый желудок, кишечник и желчный пузырь птицы;

52.3. уполномоченный ветеринарный врач берет образцы для проведения лабораторных исследований согласно разработанной Продовольственно-ветеринарной службой программе контроля остаточных веществ и программе контроля зоонозов.

53. Если при проведении осмотра перед забоем или ветеринарной экспертизы после забоя у уполномоченного ветеринарного врача возникают подозрения в заболевании птиц или кроликов, он имеет право взять образцы и направить их на лабораторное исследование.

54. Уполномоченный ветеринарный врач прерывает осмотр перед забоем и ветеринарную экспертизу после забоя и извещает об этом соответствующее территориальное структурное подразделение Продовольственно-ветеринарной службы, если:

54.1. на предприятии не соблюдаются гигиенические требования;

54.2. не обеспечиваются условия, необходимые для проведения осмотра перед забоем и ветеринарной экспертизы после забоя.

55. До завершения ветеринарной экспертизы запрещается разделять тушки и субпродукты или перемещать их в другие помещения. Не разрешается их нахождение вместе с такими тушками и субпродуктами, для которых ветеринарная экспертиза уже проведена.

56. Запрещается употребление мяса в пищу людей, если при ветеринарной экспертизе после забоя констатируется:

- 56.1. генерализированная форма инфекционных заболеваний и хроническая локализация в тушке микроорганизмов, опасных для здоровья и жизни людей;
- 56.2. микозы и локальные патологии в органах, если их возбудители или выработанные токсины могут быть опасны для здоровья и жизни людей;
- 56.3. систематическая инвазия паразитов;
- 56.4. отравление;
- 56.5. кахексия;
- 56.6. изменения характерных для тушки или внутренних органов цвета, вкуса и запаха;
- 56.7. асцит;
- 56.8. злокачественные или множественные опухоли;
- 56.9. физическое загрязнение мяса;
- 56.10. переломы костей и экхимозы;
- 56.11. обширные механические травмы тушки (включая ошпаривание);
- 56.12. неполное обескровливание.

57. Если в мясе имеются локальные изменения или контаминация, не влияющие на остальные части тушки, то не пригодными для употребления в пищу людей признаются только те части тушки, в которых имеются изменения.

58. Запрещается употребление мяса в пищу людей, если:

- 58.1. оно обработано ионизирующим или ультрафиолетовым излучением, антибиотиками, смягчителями мяса, неразрешенными консервантами и веществами, повышающими задержку воды в мясе;
- 58.2. превышен максимально допустимый уровень остаточных веществ в мясе.

## V. Первичная обработка мяса

59. Мясо после эвисцерации и ветеринарной экспертизы после забоя незамедлительно охлаждается. При необходимости предварительно разрешается вымыть мясо питьевой водой с обеспечением качественного мытья тушек с наружной и внутренней стороны.

60. Разрешается охлаждение тушек (за исключением тушек страусов) с использованием метода иммерсии (охлаждение тушек и субпродуктов в воде или смеси воды со льдом) при соблюдении следующих требований:

60.1. тушки после эвисцерации качественно моются водой с обеспечением качественного мытья тушек как с наружной, так и с внутренней сторон. Норма потребления воды в зависимости от веса тушки является следующей:

60.1.1. 1,5 литра на одну тушку, если ее вес составляет до 2,5 кг;

60.1.2. 2,5 литра на одну тушку, если ее вес составляет от 2,5 до 5 кг;

60.1.3. 3,5 литра на одну тушку, если ее вес превышает 5 кг;

60.2. тушки направляются через одну или несколько емкостей с водой или льдом, содержимое которых постоянно обновляется, навстречу потоку воды. Температура воды в начале емкости (при наличии нескольких емкостей - в первой емкости) не должна быть выше 16°C, а в конце (при наличии нескольких емкостей - в последней емкости) - выше 4°C. Норма потребления воды в зависимости от веса тушки является следующей:

60.2.1. 2,5 литра на одну тушку, если ее вес составляет до 2,5 кг;

60.2.2. 4 литра на одну тушку, если ее вес составляет от 2,5 до 5 кг;

60.2.3. 4 литра на одну тушку, если ее вес превышает 5 кг;

60.3. если тушки направляются через несколько емкостей, приток свежей воды и отвод использованной воды регулируются таким образом, чтобы количество воды равномерно уменьшалось в направлении движения тушек. Норма притока свежей воды в последнюю емкость является следующей:

60.3.1. 1 литр на одну тушку, если вес тушки составляет до 2,5 кг;

60.3.2. 1,5 литра на одну тушку, если вес тушки составляет от 2,5 до 5 кг;

60.3.3. 2 литра на одну тушку, если вес тушки превышает 5 кг;

60.4. количество воды, используемое для заполнения емкости, не учитывается в указанных в подпунктах 60.2 и 60.3 настоящих правил расчетах;

60.5. начальную часть емкости или первую емкость при установке нескольких емкостей тушка проходит не более чем за 30 минут;

60.6. если в процессе иммерсии возникает перерыв, перед повторным запуском оборудования уполномоченный ветеринарный врач проверяет соответствие тушек требованиям настоящих правил. Если тушки признаются не пригодными для употребления в пищу людей, они незамедлительно убираются и хранятся согласно пункту 15 настоящих правил;

60.7. осуществляется механическая чистка, мойка и дезинфекция иммерсионного оборудования в конце рабочего дня, а при необходимости также в течение рабочего дня;

60.8. калиброванными измерительными инструментами регистрируются следующие замеры:

60.8.1. потребление воды для мытья тушек перед иммерсией;

60.8.2. температура воды в начале и конце иммерсионной емкости или в первой и последней емкостях;

60.8.3. потребление воды во время иммерсии;

60.8.4. количество тушек в каждой весовой категории;

60.9. в маркировке мяса указывается на то, что мясо охлаждено с использованием метода иммерсии.

## VI. Разделка, обертывание, упаковка, транспортировка и хранение мяса

61. Мясо разделяется и освобождается от костей сразу после забоя птицы или кроликов либо охлажденным, пока его внутренняя температура не превышает 4°C.

62. Если мясо разделяется и освобождается от костей сразу после забоя, оно охлаждается после разделки.

63. Если предусмотрена разделка мяса после охлаждения или на другом предприятии, тушки помещаются в холодильные или морозильные помещения.

64. При разделке мяса избегается загрязнение мяса, а также отделяются осколки костей и сгустки крови.

65. Требования к обертыванию, упаковке, транспортировке и хранению мяса устанавливаются правилами Кабинета министров от 27 июня 2000 года N 214 "Правила о гигиенических требованиях к хранению и транспортировке мяса и мясных продуктов".

66. Разрешается заполнение грудной и брюшной полости тушки (за исключением страусов) употребляемыми в пищу людей субпродуктами.

67. Разделка, освобождение от костей обертывание и упаковка туш разрешаются в одном помещении при применении повторно используемого упаковочного материала или соблюдения следующих требований:

67.1. помещение является достаточно большим для недопущения риска загрязнения мяса;

67.2. упаковочные материалы перед их вносом в упаковочное помещение подготавливаются для упаковки;

67.3. упаковочные материалы помещаются в упаковочное помещение, и мясо незамедлительно упаковывается. Не разрешается перемещать упаковочные материалы персоналу, вступающему в соприкосновение со свежим мясом (мясом, не подвергавшимся обработке, за исключением обработки холодом);

67.4. мясо после упаковки незамедлительно помещается в помещения для хранения.

68. При обертывании и упаковке мяса соблюдаются следующие требования:

68.1. не разрешается непосредственное соприкосновение оберточных и упаковочных материалов, а также обернутого и упакованного мяса с полом;

68.2. оберточные и упаковочные материалы упакованы в тесно прилегающий защитный материал, предохраняющий их от загрязнения при транспортировке и хранении;

68.3. в помещении для хранения упаковочных материалов отсутствуют пыль и вредители, оно не имеет соединенной с другими помещениями вентиляционной системы, которая могла бы вызвать риск загрязнения мяса.

69. Не разрешается повторное использование для упаковки мяса одноразовых оберточных и упаковочных материалов.

#### VII. Заключительные вопросы

70. Правила вступают в силу с 1 декабря 2001 года.

71. Подпункт 6.2 настоящих правил вступает в силу с 1 января 2002 года.

72. Подпункт 11.2 настоящих правил вступает в силу с 1 января 2003 года. До этого времени используются термометры.

73. Подпункт 12.4 и пункт 16 настоящих правил вступают в силу с 1 января 2003 года.

74. Упомянутые в подпункте 19.1 настоящих правил водяные краны разрешается приводить в действие при помощи рук до 1 января 2003 года.

75. Требования пунктов 71, 72, 73 и 74 настоящих правил не распространяются на предприятия, получающие мясо для экспорта в страны-участницы Европейского Союза.

Премьер-министр  
А.БЕРЗИНЬШ

Министр земледелия

Приложение  
к правилам Кабинета министров  
от 30 октября 2001 года N 460

КОЛИЧЕСТВО САНИТАРНЫХ УЗЛОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ

| Численность работников | Минимальное количество санитарных узлов |
|------------------------|---|
| 1-9                    | 2                                       |
| 10-24                  | 3                                       |
| 25-49                  | 4                                       |
| 50-90                  | 6                                       |
| на каждые следующие 20 | +1                                      |

Министр земледелия  
А.СЛАКТЕРИС