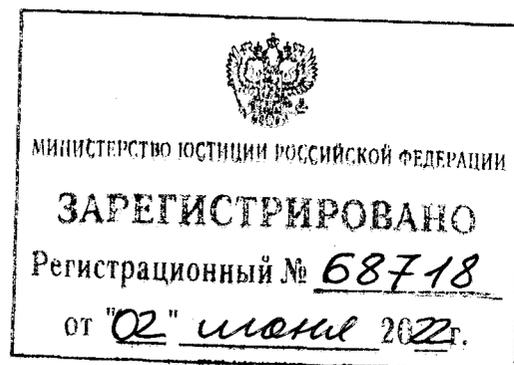


Ваше разделение



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
(Минсельхоз России)

П Р И К А З

от 28 апреля 2022 г.

№ 269

Москва

**Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных
и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-
санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных,
предназначенных для переработки и (или) реализации**

В соответствии с пунктом 1 статьи 2.1 и статьей 21 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 29, ст. 4369; 2021, № 24, ст. 4197) и подпунктом 5.2.9 пункта 5 Положения о Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 450 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 25, ст. 2983), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить:

Ветеринарные правила убоя животных согласно приложению № 1 к настоящему приказу;

Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации, согласно приложению № 2 к настоящему приказу.

2. Признать утратившими силу:

приказ Минсельхоза России от 12 марта 2014 г. № 72 «Об утверждении Правил в области ветеринарии при убойе животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности» (зарегистрирован Минюстом России 11 ноября 2014 г., регистрационный № 34634);

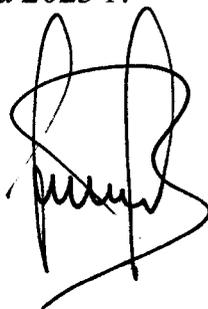
пункт 3 приказа Минсельхоза России от 5 июня 2014 г. № 185 «О внесении изменений в некоторые нормативные правовые акты Минсельхоза России» (зарегистрирован Минюстом России 16 июля 2014 г., регистрационный № 33124).

3. Признать не подлежащей применению Инструкцию по ветеринарному клеймению мяса, утвержденную Минсельхозпродом России 28 апреля 1994 г. (зарегистрирована Минюстом России 23 мая 1994 г., регистрационный № 575).

4. Настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2022 г., за исключением абзаца второго пункта 14 утвержденных настоящим приказом Ветеринарных правил убоя животных и абзаца второго пункта 11 утвержденных настоящим приказом Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации, и действует до 1 сентября 2028 г.

5. Абзац второй пункта 14 утвержденных настоящим приказом Ветеринарных правил убоя животных и абзац второй пункта 11 утвержденных настоящим приказом Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации, вступают в силу с 1 марта 2023 г.

Министр



Д.Н. Патрушев

ВЕТЕРИНАРНЫЕ ПРАВИЛА

убоя животных

1. Убой продуктивных животных и птицы (далее – животные), мясо (туши (тушки), части туши (полутуши и четвертины) (далее – мясо) и продукты убоя (промысла) (субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, кишечное сырье, коллагенсодержащее сырье)¹ (далее – продукты убоя) которых предназначены для пищевых целей, производится в специально отведенных для этих целей местах: производственных объектах² и иных местах, предназначенных для убоя животных³ (далее – места убоя животных).

2. Действие настоящих Ветеринарных правил не распространяется на убой животных в целях получения продуктов убоя, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на территории Российской Федерации.

3. К убою допускаются животные, поступившие из мест содержания животных (далее – хозяйства), в которых отсутствуют запреты на вывоз животных в соответствии с ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены на территории Российской Федерации карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразных и иных

¹ Пункт 5 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org>, 11 октября 2013 г.), являющимся обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором об утверждении Евразийского экономического сообщества от 10 октября 2000 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 7, ст. 632), Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г., ратифицированным Федеральным законом от 3 октября 2014 г. № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310) и вступившим в силу для Российской Федерации 1 января 2015 г. (далее – технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»).

² Подпункт «а» статьи 32 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза tsouz.ru, 15 декабря 2011 г., официальный сайт Евразийского экономического союза eaeunion.org, 4 августа 2021 г.), являющимся обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором об утверждении Евразийского экономического сообщества от 10 октября 2000 г., Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г., ратифицированным Федеральным законом от 3 октября 2014 г. № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» и вступившим в силу для Российской Федерации 1 января 2015 г. (далее – технический регламент «О безопасности пищевой продукции»).

³ Часть 1 статьи 19 технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

болезней животных, утвержденными Минсельхозом России в соответствии со статьей 2.2 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии»⁴ (далее – ветеринарные правила), и статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по заразной болезни согласно ветеринарным правилам проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденным Минсельхозом России в соответствии со статьей 2.6 Закона о ветеринарии.

4. Направляемые на убой животные сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами, оформленными согласно ветеринарным правилам организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденным Минсельхозом России в соответствии с пунктом 7 статьи 2.3 Закона о ветеринарии.

5. Запрещается направление на убой для использования на пищевые цели неидентифицированных животных, больных или подозреваемых в заболевании в соответствии с ветеринарными правилами, в том числе больных или подозреваемых в заболевании туляремией, чумой верблюдов, миксоматозом, инфекционным гидроперикардитом (риккетсиозным);

имеющих температуру тела, отличную от физиологической нормы для животных соответствующего вида и возраста;

не прошедших предубойную выдержку без кормления (далее – предубойная выдержка) и предубойный ветеринарный осмотр⁵;

лошадей и других непарнокопытных, не прошедших в хозяйстве диагностические исследования на сеп до отправки на убой;

обработанных препаратами для защиты от насекомых, и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма животных⁶;

свиней в течение 30 календарных дней (птицы – 10 календарных дней) со дня последнего скармливания им рыбы, рыбных отходов и рыбной муки;

с навозными загрязнениями на кожных покровах⁷.

6. Животные перед убоем подлежат предубойной выдержке в течение:

крупный рогатый скот, в том числе зебу, буйволы, яки, а также овцы и козы, олени, верблюды – не менее 15 часов;

⁴ Далее – Закон о ветеринарии (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 29, ст. 4369).

⁵ Подпункт «а» пункта 30 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

⁶ Абзац второй части 3 статьи 19 технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

⁷ Подпункт «а» пункта 30 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

свиньи – не менее 10 часов;

лошади, ослы, мулы, лошаки – не менее 24 часов;

кролики, нутрии – не менее 5 часов;

птица – от 6 до 12 часов (водоплавающая птица – от 4 до 6 часов).

Поение животных прекращается не менее чем за 3 часа до убоя.

7. Животные, поступившие в места убоя животных, подвергаются предубойному ветеринарному осмотру⁸.

Предубойный ветеринарный осмотр осуществляется специалистами в области ветеринарии, являющимися уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации⁹ (далее – специалисты Госветслужбы).

8. Запрещается возврат владельцам больных и (или) подозреваемых в заболевании животных, а также животных с травматическими повреждениями и трупов животных, обнаруженных при приемке, а также вывоз (вывод) принятых на убой животных с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных¹⁰.

9. При поступлении животных в места убоя животных специалистом Госветслужбы в рамках проведения предубойного ветеринарного осмотра животных осуществляется:

а) рассмотрение документов и сведений, представленных владельцем животных или его уполномоченным лицом (далее – владелец):

ветеринарных сопроводительных документов, содержащих результаты проведенных ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении животных, или информации об их оформлении и выдаче, содержащихся в Федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии, предусмотренной абзацем одиннадцатым пункта 3 статьи 4.1 Закона о ветеринарии¹¹;

информации о применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и соблюдении сроков их выведения из организма животных в соответствии с инструкциями по применению лекарственных препаратов для ветеринарного применения¹²;

б) осмотр животных с целью выявления больных или подозреваемых в заболевании;

в) внесение информации о результатах предубойного ветеринарного осмотра животных в журнал учета результатов предубойного

⁸ Пункт 28 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

⁹ Абзац второй пункта 2 статьи 1.1 и пункт 2 статьи 5 Закона о ветеринарии (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2018, № 53, ст. 8450; 2021, № 24, ст. 4188).

¹⁰ Подпункты «б», «в» пункта 30 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

¹¹ Правила создания, развития и эксплуатации Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 7 ноября 2016 г. № 1140 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2016, № 46, ст. 6470; 2021, № 29, ст. 5676).

¹² Часть 3 статьи 13 технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

ветеринарного осмотра животных в местах убоя животных (далее – журнал предубойного ветеринарного осмотра).

10. При выявлении в партии животных¹³ трупов или животных, подозреваемых в заболевании заразными болезнями, животных в состоянии агонии, либо если фактическое наличие голов животных не соответствует их количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе, такая партия животных помещается в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия¹⁴.

При выявлении в партии животных травмированных животных осуществляется их первоочередное направление на убой.

После установления диагноза животные подлежат убою на санитарной бойне. В случае отсутствия санитарной бойни убой больных животных допускается в конце смены при удалении из помещения туш и других продуктов убоя здоровых животных¹⁵ или в дни, в которые не осуществляется убой здоровых животных.

Трупы животных подлежат утилизации, уничтожению в соответствии с ветеринарными правилами перемещения, хранения, переработки, утилизации биологических отходов, утвержденными Минсельхозом России в соответствии со статьями 2.1 Закона о ветеринарии.

Запрещается направление трупов животных на полигоны твердых бытовых отходов¹⁶.

11. По результатам предубойного ветеринарного осмотра животных специалистами Госветслужбы принимается решение о направлении животных на убой при отсутствии оснований, установленных пунктом 5 настоящих Ветеринарных правил.

12. В журнал предубойного ветеринарного осмотра вносится следующая информация:

дата поступления животных;

вид и количество животных;

наименование хозяйства, фамилия и инициалы владельца;

адрес хозяйства;

номер и дата выдачи ветеринарного сопроводительного документа, в сопровождении которого поступили животные;

результаты предубойного ветеринарного осмотра;

решение о направлении животных на убой с указанием даты принятия решения, а также фамилии, имени, отчества (при наличии) специалиста Госветслужбы, принявшего такое решение.

¹³ Абзац шестидесятый пункта 5 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

¹⁴ Пункт 29 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

¹⁵ Абзац четвертый части 3 статьи 19 технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

¹⁶ Подпункт «г» пункта 30 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

13. Убой животных осуществляются способами, не вызывающими у животных стресс и обеспечивающими гуманное обращение с животными¹⁷.

14. Убой животных, за исключением птицы, осуществляется с соблюдением требований части 5 статьи 16 и статьи 19 технического регламента «О безопасности пищевой продукции», а также пунктов 34 – 56 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

Убой птицы осуществляется при соблюдении требований части 5 статьи 16 и статьи 19 технического регламента «О безопасности пищевой продукции» и требований пунктов 30 – 42 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 октября 2021 г. № 110¹⁸.

15. В местах, предназначенных для убоя животных¹⁹, обеспечивается соблюдение процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш (тушек).

В местах убоя животных обеспечивается разделение следующих процессов убоя: обездвиживание, обескровливание, забеловка и съемка шкур (шкурки) (для свиней в шкуре ошпаривание или опалка и очистка туш от остатков щетины²⁰; для птицы тепловая обработка со снятием оперения), нутровка (потрошение) туш (тушек).

Обескровливание проводится после обездвиживания и оглушения животного способом, обеспечивающим полное обескровливание туш (тушек).

Нутровка (потрошение) производится не позднее 30 – 45 минут после обездвиживания и оглушения животных.

16. В местах убоя животных выделяются отдельные места:
 предубойного ветеринарного осмотра животных;
 карантинирования животных;
 опорожнения желудков, забеловки, съемки шкур (шкурки), нутровки и зачистки туш (тушек);
 проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя;
 для сбора ветеринарных конфискатов²¹.

¹⁷ Часть 2 статьи 19 технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

¹⁸ Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 октября 2021 г. № 110 (официальный сайт Евразийского экономического союза eaeunion.org, 16 ноября 2021 г.), являющимся обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г., ратифицированным Федеральным законом от 3 октября 2014 г. № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» и вступившим в силу для Российской Федерации 1 января 2015 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310) (далее – технический регламент «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»).

¹⁹ Часть 1 статьи 19 технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

²⁰ Подпункт «а» пункта 36 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

²¹ Абзац десятый пункта 5 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

Места убоя животных обеспечиваются:
водой, моечными и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем;

оборудованием и инвентарем, необходимыми для осуществления процессов убоя животных и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, стерилизаторами.

А

ВЕТЕРИНАРНЫЕ ПРАВИЛА
назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса
и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для
переработки и (или) реализации

I. Общие положения

1. Ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение (далее – ветеринарно-санитарная экспертиза) подлежат мясо (туши (тушки), части туши (полутуши и четвертины) (далее – мясо), иные продукты убоя (промысла) (субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, кишечное сырье, коллагенсодержащее сырье)¹ (далее – продукты убоя).

2. Действие настоящих Ветеринарных правил не распространяется на мясо и продукты убоя, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, предназначенные только для личного потребления и не предназначенные для выпуска в обращение на территории Российской Федерации.

3. Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежит мясо и продукты убоя, прошедшие переработку (обработку)².

4. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы организуется федеральным органом исполнительной власти в области ветеринарного надзора, ветеринарными (ветеринарно-санитарными) службами федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции

¹ Пункт 5 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org>, 11 октября 2013 г.), являющимся обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором об утверждении Евразийского экономического сообщества от 10 октября 2000 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 7, ст. 632), Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г., ратифицированным Федеральным законом от 3 октября 2014 г. № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310) и вступившим в силу для Российской Федерации 1 января 2015 г. (далее – технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»).

² Абзац тридцать седьмой статьи 4 и абзац второй части 1 статьи 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза tsouz.ru, 15 декабря 2011 г., официальный сайт Евразийского экономического союза eaeunion.org, 4 августа 2021 г.), являющимся обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором об утверждении Евразийского экономического сообщества от 10 октября 2000 г., Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г., ратифицированным Федеральным законом от 3 октября 2014 г. № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» и вступившим в силу для Российской Федерации 1 января 2015 г. (далее – технический регламент «О безопасности пищевой продукции»).

по выработке и реализации государственной политики, нормативно-правовому регулированию в области обороны (далее – федеральный орган исполнительной власти в области обороны), федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере внутренних дел (далее – федеральный орган исполнительной власти в области внутренних дел), федерального органа исполнительной власти, осуществляющего правоприменительные функции, функции по контролю и надзору в сфере исполнения уголовных наказаний (далее – федеральный орган исполнительной власти в области исполнения наказаний), федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке государственной политики, нормативно-правовому регулированию, контролю и надзору в сфере государственной охраны (далее – федеральный орган исполнительной власти в области государственной охраны), федерального органа исполнительной власти, осуществляющего государственное управление в области обеспечения безопасности Российской Федерации (далее – федеральный орган исполнительной власти в области обеспечения безопасности), федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации, в сфере оборота оружия, в сфере частной охранной деятельности и в сфере вневедомственной охраны (далее – федеральный орган исполнительной власти в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации), органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии (далее – Госветслужба)³ в пределах своей компетенции.

II. Назначение ветеринарно-санитарной экспертизы

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается в целях:

установления соответствия мяса и продуктов убоя требованиям, предусмотренным техническим регламентом «О безопасности пищевой продукции» и техническим регламентом «О безопасности мяса и мясной продукции»;

установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств происхождения животных, от которых получены мясо и продукты убоя, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе (далее – хозяйства)⁴;

³ Часть седьмая статьи 21 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Сборник законодательства Российской Федерации, 2006, № 1, ст. 10; 2016, № 27, ст. 4160) (далее – Закон о ветеринарии).

⁴ Пункт 2 части 2 статьи 30 технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

определения пригодности мяса и продуктов убоя к использованию для пищевых целей⁵.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается и проводится специалистами в области ветеринарии, являющимися уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Госветслужбы⁶ (далее – специалисты Госветслужбы).

7. Решение о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы принимается специалистом Госветслужбы в местах убоя животных⁷, на которых осуществляется убой животных и переработка (обработка) продуктов убоя по результатам предубойного ветеринарного осмотра животных, и на розничном рынке⁸ (далее – рынок) при непосредственном обращении собственника (владельца) мяса и продуктов убоя или его уполномоченного представителя (далее – владелец) в орган или организацию, входящие в систему Госветслужбы, по выбору владельца.

8. Отбор проб мяса и продуктов убоя для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется специалистами Госветслужбы при содействии их владельца.

Отбор проб осуществляется в соответствии со стандартами, содержащими правила отбора образцов мяса и (или) продуктов убоя, включенными в Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования⁹, за исключением стандартов, содержащих правила отбора образцов мяса и продуктов убоя птиц, включенных в Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований

⁵ Часть первая статьи 21 Закона о ветеринарии.

⁶ Абзац второй пункта 2 статьи 1.1 и пункт 2 статьи 5 Закона о ветеринарии (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2018, № 53, ст. 8450; 2021, № 24, ст. 4188).

⁷ Часть 1 статьи 19 технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

⁸ Подпункт 2 статьи 3 Федерального закона от 30 декабря 2006 г. № 271-ФЗ «О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, № 1, ст. 34).

⁹ Утвержден Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 декабря 2019 г. № 236 (официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org>, 27 декабря 2019 г.), являющимся обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г., ратифицированным Федеральным законом от 3 октября 2014 г. № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» и вступившим в силу для Российской Федерации 1 января 2015 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310) (далее – Перечень ТР ТС 021/2011).

технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования¹⁰.

III. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы

9. В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в местах убоя животных осуществляются:

послеубойный осмотр (далее – осмотр) мяса и продуктов убоя;

подготовка проб мяса и продуктов убоя к проведению исследований и их исследование;

отбор и направление проб мяса и продуктов убоя для проведения лабораторных исследований, установленных подпунктами «б» – «г» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил, в лабораторию (испытательный центр), входящую в систему органов и учреждений Госветслужбы, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации для проведения лабораторных исследований (далее – лаборатория), по выбору владельца;

принятие решения по результатам проведенных исследований;

ветеринарное клеймение мяса и продуктов убоя.

10. Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы одной туши и продуктов убоя в местах убоя животных определяется в зависимости от вида животного и технологических процессов убоя животных, в том числе скорости движения конвейера (линии), но не должен составлять более 1 часа, за исключением:

случаев, требующих проведения лабораторных исследований при выявлении признаков болезней животных в соответствии с подпунктами «в» и «г» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил;

случаев, требующих проведения лабораторных исследований в соответствии с абзацем вторым подпункта «б» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил.

Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в случаях, требующих проведения лабораторных исследований, указанных в подпунктах «б» – «г» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил, не должен превышать 10 календарных дней со дня поступления проб в лабораторию.

Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не должен превышать 3 часов с момента получения результатов лабораторных

¹⁰ Утвержден Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 19 ноября 2019 г. № 198 (официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org>, 22 ноября 2019 г.), являющимся обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г., ратифицированным Федеральным законом от 3 октября 2014 г. № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» и вступившим в силу для Российской Федерации 1 января 2015 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310) (далее – Перечень ТР ТС 034/2013).

исследований, в случаях, требующих проведения лабораторных исследований, указанных в подпунктах «б» – «г» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил.

До получения результатов лабораторных исследований в случаях, предусмотренных абзацем вторым подпункта «б», подпунктами «в» и «г» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил, мясо и продукты убоя помещаются в изолированную камеру¹¹.

11. Мясо и продукты убоя, выпускаемые в обращение, должны соответствовать требованиям, установленным частью 1, абзацами первым, третьим, четвертым, шестым, седьмым части 5 статьи 7 технического регламента «О безопасности пищевой продукции», приложением № 1, разделом 1.1 приложения № 2, разделом 1 и пунктами 1 и 2 раздела «Приложение для всех разделов» приложения № 3, приложением № 4 к указанному техническому регламенту, а также (за исключением мяса и продуктов убоя птицы) установленным пунктами 12, 13, 18 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции» и приложениями № 1 и № 5 к указанному техническому регламенту.

Мясо и продукты убоя птицы, выпускаемые в обращение, должны соответствовать требованиям, установленным пунктами 16, 21, 51, 53, 56 и 65 технического регламента «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021)¹² и приложениями № 1, № 4, № 8 к указанному техническому регламенту.

12. Ветеринарно-санитарная экспертиза проводится:

а) в отношении каждой туши (тушки) и продуктов убоя:

на наличие патологоанатомических изменений в мясе и продуктах убоя;

по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, запах, состояние жира)¹³;

исследование на трихинеллез мяса всеядных животных, в том числе свиней, лошадей, кроликов, нутрий, бобров, ондатр, барсуков;

б) в отношении мяса и продуктов убоя, полученных от партии животных¹⁴ одного владельца, по следующим показателям:

определение диоксинов – в случаях, предусмотренных пунктом 2 раздела «Приложение для всех разделов» приложения № 3

¹¹ Пункт 55 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

¹² Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 октября 2021 г. № 110 (официальный сайт Евразийского экономического союза eaeunion.org, 16 ноября 2021 г.), являющимся обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г., ратифицированным Федеральным законом от 3 октября 2014 г. № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе» и вступившим в силу для Российской Федерации 1 января 2015 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310) (далее – технический регламент «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»).

¹³ Таблицы 1 и 2 ГОСТ 7269-2015 «Межгосударственный стандарт. Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», введенного в действие приказом Росстандарта от 11 марта 2016 г. № 140-ст (М., «Стандартинформ», 2016).

¹⁴ Абзац шестидесятый пункта 5 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

технического регламента «О безопасности пищевой продукции»;

максимально допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя на основании информации от владельца об их использовании¹⁵ – не реже 2 раз в год;

допустимые уровни радионуклидов, нормируемых приложением № 4 к техническому регламенту «О безопасности пищевой продукции», – не реже 1 раза в 6 месяцев.

При проведении исследований, указанных в настоящем подпункте, за исключением абзаца второго подпункта «б» настоящих Ветеринарных правил, реализация мяса и продуктов убоя не приостанавливается;

в) в отношении туш с патологоанатомическими признаками, характерными для везикулярной болезни свиней, везикулярной экзантемы свиней, некробактериоза, некробактериоза северных оленей, – на наличие сальмонеллы;

г) в отношении туш с патологоанатомическими признаками, характерными для заразных болезней животных, указанных в подпунктах «б» – «г» пункта 22 настоящих Ветеринарных правил – на наличие возбудителей болезней животных.

13. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы обеспечивается прослеживаемость голов (за исключением голов птицы), внутренних органов (за исключением кишечника птиц) и туш, полученных от одного животного.

14. Проводится осмотр:

у крупного рогатого скота, в том числе зебу, буйволов, яков, а также верблюдов, оленей, лосей, лошадей, ослов, мулов, лошаков – голов, внутренних органов, туш;

у свиней, медведей, кабанов – подчелюстных лимфатических узлов, голов, внутренних органов, туш;

у овец и коз, косуль, иных травоядных животных – голов, внутренних органов и туш;

у птицы – внутренних органов и тушек;

у кроликов, нутрий, барсуков, ондатр, бобров (далее – грызуны) – голов, внутренних органов и тушек.

У лошадей, грызунов, свиней и иных всеядных животных проводится срез образцов ножек диафрагмы (при отсутствии возможности среза ножек диафрагмы срезаются межреберные, жевательные, шейные мышцы или мышцы языка, пищевода, гортани) для проведения исследования на трихинеллез.

15. Осмотр голов, внутренних органов и туш крупного рогатого скота, в том числе зебу, буйволов, яков, а также овец и коз, верблюдов, лосей, оленей, косуль, иных травоядных животных проводится

¹⁵ Пункт 18 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

в следующей последовательности: голова, селезенка, легкие, сердце, печень, почки, желудок (преджелудки), кишечник, вымя (при наличии), матка (при наличии), семенники (при наличии), мочевого пузыря, поджелудочная железа, туша.

Голова осматривается снаружи, подчелюстные, околушные, медиальные, латеральные заглочные лимфатические узлы вскрываются и осматриваются. Осматриваются и прощупываются губы и предварительно очищенный от слизи, остатков крови и кормовых масс язык, при патологоанатомических изменениях (изменения формы, размера, консистенции, цвета, наличия новообразований, абсцессов) делаются надрезы на языке. Жевательные мышцы разрезаются параллельно их поверхности на всю ширину (наружные и внутренние – одним разрезом) и осматриваются места разреза с каждой стороны для выявления цистицерков (финн).

Селезенка осматривается снаружи и на разрезе.

Легкие осматриваются снаружи, и прощупываются все доли легкого, левый и правый трахеобронхиальные и средостенные лимфатические узлы вскрываются. Паренхима легких, а также в местах обнаружения патологоанатомических изменений разрезается и осматривается. Осматриваются средостенные лимфатические узлы.

Сердце осматривается, вскрывается околосердечная сумка, осматривается состояние эпикарда, миокарда, разрезаются по большой кривизне правый и левый отделы сердца, осматривается состояние эндокарда и крови, производятся два продольных и один несквозной поперечный разрез мышц сердца.

Печень осматривается и прощупывается с диафрагмальной и висцеральной сторон. В случае приращения диафрагмы к печени диафрагма отделяется и осматривается паренхима печени на наличие патоморфологических изменений. Разрезаются и осматриваются печеночные лимфатические узлы и делается с висцеральной стороны по ходу желчных протоков один несквозной разрез.

Почки извлекаются из капсулы, осматриваются и прощупываются, в случае обнаружения патологоанатомических изменений – разрезаются.

Желудок (преджелудки) осматривается (осматриваются) снаружи (состояние серозной оболочки), лимфатические узлы разрезаются и осматриваются. При наличии патологоанатомических изменений желудок вскрывается для осмотра слизистой оболочки, осматривается пищевод на наличие инвазий.

Кишечник осматривается со стороны серозной оболочки, разрезаются не менее 3 брыжеечных лимфатических узлов.

Вымя ощупывается, делается один-два параллельных разреза каждой половины вымени на глубину не менее 5 см, вскрываются и осматриваются надвымянные лимфатические узлы.

Матка, семенники, мочевой пузырь, поджелудочная железа осматриваются, при наличии патологоанатомических изменений указанные органы вскрываются.

Туша осматривается с наружной и внутренней поверхности.

При выявлении патологоанатомических изменений вскрываются лимфатические узлы, (поверхностно-шейные (предлопаточные), подмышечные (первого ребра и собственно подмышечные), реберно-шейные, межреберные, краниальные и вентральные грудные, собственно поясничные, медиальные подвздошные, подчревные, подвздошные, поверхностные паховые, седалищные и подколенные). У овец и коз осматриваются поверхностно-шейные и подвздошные лимфатические узлы.

При обнаружении цистицерков (финн) на разрезах мышц головы и (или) сердца делаются по два параллельных разреза вдоль мышечных волокон шейных мышц в вейной области, лопаточно-локтевых, спинных, поясничных мышц, бедренной группы мышц и диафрагмы.

16. Осмотр голов, внутренних органов и туш свиней, кабанов, медведей проводится в следующей последовательности: голова, язык, гортань, селезенка, легкие, сердце, почки, желудок, кишечник, печень, туша.

При осмотре головы, если осуществляется съемка шкуры, делается продольный разрез кожи и мышц в подчелюстном пространстве до угла сращения ветвей нижней челюсти, подчелюстные лимфатические узлы вскрываются и осматриваются с обеих сторон, или, если технологический процесс проходит без съемки шкур, подчелюстные лимфатические узлы и остальные части головы осматриваются после шпарки, разрезаются и осматриваются подчелюстные, околоушные и шейные лимфатические узлы, делается по одному разрезу на наружных и внутренних жевательных мышцах.

При осмотре языка указанный орган прощупывается.

При осмотре слизистой оболочки гортани осматриваются надгортанник и миндалины.

Селезенка осматривается снаружи, прощупывается, разрезается паренхима, лимфатические узлы вскрываются.

Легкие осматриваются снаружи, прощупываются и разрезаются левый, правый и средний трахеобронхиальные и средостенные лимфатические узлы.

Сердце, почки, желудок и кишечник осматриваются в соответствии с абзацами пятым, седьмым, восьмым и девятым пункта 15 настоящих Ветеринарных правил соответственно.

Печень прощупывается, осматривается диафрагмальная и висцеральная поверхности, желчные ходы на поперечном разрезе с висцеральной стороны на месте соединения долей, определяются размеры и цвет органа, притупление острых краев.

Туша осматривается в соответствии с абзацами двенадцатым – четырнадцатым пункта 15 настоящих Ветеринарных правил.

При обнаружении цистицерков (финн) на разрезах мышц головы и (или) сердца делается не менее пяти разрезов и осматриваются мышцы шеи, плечевого и локтевого суставов, дорсальные мышцы спины и поясницы, группы мышц задней поверхности бедра и диафрагма.

При наличии патологоанатомических изменений, локализованных в глубоких слоях мышц шеи, делаются два-три продольных надреза в средней части шеи.

При подозрении на наличие патологоанатомических изменений в передней части туши помимо подчелюстных и околоушных лимфатических узлов осматриваются поверхностные шейные лимфатические узлы.

17. Осмотр голов, внутренних органов и туш лошадей, мулов, ослов, лошаков, иных непарнокопытных проводится в следующей последовательности: голова, легкие, трахеи, бронхи, сердце, селезенка, печень, почки, желудок, кишечник, туша.

На голове вскрываются подчелюстные и подъязычные лимфатические узлы, осматривается носовая полость и предварительно вырубленная (выпиленная) носовая перегородка.

Легкие, трахеи и бронхи осматриваются, разрезаются трахеобронхиальные, а также шейные лимфатические узлы, расположенные вдоль трахеи. Двумя косыми разрезами разрезаются доли правого и левого легкого, осматриваются и прощупываются места разрезов.

Селезенка, сердце, печень, почки, желудок, кишечник осматриваются в соответствии с абзацами третьим, пятым – девятым пункта 15 настоящих Ветеринарных правил.

Туша осматривается с наружной и внутренней сторон. При наличии патологоанатомических изменений вскрываются поверхностно-шейные (предлопаточные), подмышечные (первого ребра и собственно подмышечные), реберно-шейные, межреберные, краниальные и вентральные грудные, собственно поясничные, медиальные подвздошные, подчревные, подвздошные, поверхностные паховые, седалищные и подколенные лимфатические узлы.

Дополнительно осматриваются мышцы с внутренней стороны лопатки на наличие новообразований, внутренняя поверхность брюшной стенки на наличие альфортий. При наличии патоморфологических изменений в виде разрастания грануляционной ткани, рубцевания в области холки осуществляется косопродольный разрез мышц по ходу выйной связки до уровня остистого отростка у грудного позвонка.

18. Осмотр голов, внутренних органов и тушек кроликов, зайцев проводится в следующей последовательности: тушка, голова, селезенка, сердце, легкие, гортань, трахея, печень, желудок, кишечник, почки.

Тушка осматривается на наличие патологоанатомических изменений, определяется степень обескровливания и чистота обработки.

Голова осматривается снаружи, осматриваются губы, десны, язык, слизистые оболочки ротовой и носовой полостей, а также подчелюстные лимфатические узлы.

Селезенка осматривается снаружи, прощупывается, делается продольный надрез.

Сердце осматривается, вскрываются перикард, эпикард, на сердечных мышцах делается разрез на наличие патологических изменений цистицерков (финн).

Легкие осматриваются, прощупываются, разрезаются, при наличии патологоанатомических изменений вскрываются лимфатические узлы.

Гортань и трахея осматриваются и разрезаются.

Печень осматривается снаружи и разрезается вдоль желчных ходов, вскрываются лимфатические узлы.

Желудок и кишечник осматриваются, при наличии патологоанатомических изменений вскрываются прилегающие к ним лимфатические узлы.

Почки осматриваются снаружи и на разрезе по большой кривизне.

19. Осмотр тушек нутрий (без голов, хвостов и шкурок), барсуков, ондатр, бобров проводится в следующей последовательности: тушка, селезенка, сердце, печень, легкие, почки.

Тушка осматривается на наличие патологоанатомических изменений, травм, определяется степень обескровливания, качество зачистки, состояние упитанности, свежесть, посторонний запах, цвет мышц и жира. Жировики, расположенные под фасцией и над остистыми отростками 5 - 8-го грудных позвонков, служащие видовым признаком нутрий, удаляются после осмотра.

Селезенка осматривается снаружи, прощупывается и разрезается несквозным разрезом.

Сердце после извлечения из сердечной сумки осматривается и вскрывается по кривизне для осмотра эндокарда и сердечной мышцы.

Печень осматривается, прощупывается и разрезается вдоль желчных ходов, осматриваются и вскрываются печеночные (портальные) лимфатические узлы.

Легкие осматриваются, прощупываются и разрезаются одним разрезом по дорсальной стороне вдоль средостения, осматриваются и вскрываются лимфатические узлы.

Почки осматриваются снаружи и по большой кривизне.

20. Осмотр тушек и внутренних органов птицы и пернатой дичи проводится в следующей последовательности: тушка, сердце, легкие, печень, селезенка, яичники, семенники, желудок, почки, серозные покровы грудобрюшной полости.

21. Жир-сырец, кровь, кишечное сырье, коллагенсодержащее сырье осматриваются после осмотра, проведенного в соответствии с пунктами 15 – 20 настоящих Ветеринарных правил.

22. По результатам проведенных исследований принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя:

а) в реализацию без ограничений – при установлении соответствия мяса и продуктов убоя требованиям технического регламента «О безопасности пищевой продукции» и технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции», указанным в пункте 11 настоящих Ветеринарных правил;

б) на обезвреживание¹⁶, обеспечивающее инактивацию возбудителей заразных болезней животных или разделку с последующим удалением пораженных частей и их утилизацией при паразитарных заболеваниях, а также при обнаружении признаков, характерных при везикулярном стоматите, инфекционной агалактии, мыте, туберкулезе (за исключением туберкулезных поражений подчелюстных и брыжеечных лимфатических узлов туш свиней), инфекционном метрите лошадей, кампилобактериозе, лептоспирозе, листериозе, лихорадке Ку, паратуберкулезе, оспе овец и коз, парагриппе-3, вирусной диарее, инфекционном кератоконъюнктивите крупного рогатого скота, заразном узелковом дерматите крупного рогатого скота (за исключением внутренних органов), контагиозной плевропневмонии крупного рогатого скота, лейкозе крупного рогатого скота, болезни Ауески, пастереллезе разных видов, репродуктивно-респираторном синдроме свиней (РРСС), случной болезни лошадей (трипаносомозе), трансмиссивном гастроэнтерите свиней, везикулярной болезни свиней, везикулярной экзантеме свиней, хламидиозах, хламидиозе (энзоотическом аборте овец), бруцеллезе (включая инфекционный эпидидимит баранов), энтеровирусном энцефаломиелите свиней (болезни Тешена), энцефаломиелитах лошадей, токсоплазмозе, некробактериозе северных оленей, спирохетозе птиц, инфекционном ларинготрахеите кур, инфекционном бронхите кур, гриппе птиц (за исключением высокопатогенного гриппа птиц), инфекционном бурсите (болезни Гамборо), микоплазмозах, некробактериозе (за исключением некробактериоза северных оленей, а также при обнаружении признаков некробактериоза у кроликов и нутрий), сальмонеллезе, тиф-пуллорозе птиц, туберкулезе птиц;

в) на утилизацию¹⁷ при обнаружении признаков, характерных при гидремии, уремии, желтухе, беломышечной болезни, истощении, новообразованиях, ожогах и обморожениях, затрагивающих более 30 процентов мяса и продуктов убоя, а также при обнаружении признаков, характерных для ботулизма, некробактериозе (кроликов, нутрий),

¹⁶ Абзац пятьдесят пятый пункта 5 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

¹⁷ Абзац пятьдесят третий статьи 4 технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

злокачественной катаральной горячки крупного рогатого скота, браздота, сапа, блютанга, эмфизематозного карбункула (эмкара), классической чумы свиней, актиномикоза, вирусного артериита лошадей, гриппа лошадей, артрита/энцефалита коз, иерсиниозов, инфекционной анемии лошадей (ИНАН), инфекционного ринотрахеита (ИРТ), паратуберкулеза, ринопневмонии лошадей, пироплазмозов, анаплазмоза, тейлериоза, болезни Ньюкасла, болезни Марека, высокопатогенного гриппа птиц;

г) на уничтожение¹⁸ при установлении диагноза на сибирскую язву, бешенство, ящур, инфекционный гидроперикардит (риккетсиозный), туляремию, чуму крупного рогатого скота, чуму верблюдов, африканскую чуму лошадей, африканскую чуму свиней, вирусную геморрагическую болезнь кроликов, губкообразную энцефалопатию крупного рогатого скота, миксоматоз и туберкулез при обнаружении их у кроликов, скрепи овец и коз, трихинеллез, отравления, а также уничтожение внутренних органов при заразном узелковом дерматите крупного рогатого скота.

При незаразных болезнях животных: болезнях органов дыхания (бронхит, пневмония, бронхопневмония, плеврит, плевропневмония), болезнях кровообращения (хронический, травматический перикардит, миокардит, эндокардит), болезнях печени (цирроз, капиллярная эктазия, жировая дистрофия), болезнях почек (нефрит, нефроз), болезнях репродуктивных органов (эндометрит, параметрит) и вымени, болезнях органов пищеварения (тимпания, гастрит, энтерит, гастроэнтерит) принимается решение о направлении внутренних органов на утилизацию. Решение об использовании мяса в таком случае принимается в соответствии с подпунктами «а» – «г» настоящего пункта.

При выявлении на конвейере (линии) в местах убоя животных болезней животных, указанных в абзаце первом настоящего подпункта, за исключением отравлений, туберкулеза кроликов и трихинеллеза, принимается решение об уничтожении соседних туш (тушек) и продуктов убоя по ходу технологического процесса (по две с каждой стороны).

При выявлении на конвейере (линии) в местах убоя животных болезней животных, указанных в абзаце первом настоящего подпункта настоящих Ветеринарных правил, проводятся мероприятия в соответствии с ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены на территории Российской Федерации карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразных и иных болезней животных, утвержденными Минсельхозом России в соответствии со статьей 2.2 Закона о ветеринарии¹⁹.

¹⁸ Абзац второй части 4 статьи 18 технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

¹⁹ Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 29, ст. 4369.

При обнаружении (выявлении) в мясе и продуктах убоя (за исключением серозных покровов, сальника, брыжейки, плевры, печени) крупного рогатого скота, оленей и свиней в соответствии с пунктами 15 и 16 настоящих Ветеринарных правил цистицерков (финн) в зависимости от их количества принимается решение о направлении:

в количестве менее 3 цистицерков (финн): мяса – на обезвреживание, продуктов убоя, за исключением кишечника, – на утилизацию;

в количестве более 3 цистицерков (финн): мяса и продуктов убоя, за исключением кишечника, – на утилизацию;

независимо от количества цистицерков (финн): кишечник – в реализацию без ограничений.

При обнаружении (выявлении) в мясе и продуктах убоя овец и коз в соответствии с пунктом 15 настоящих Ветеринарных правил цистицерков (финн) в зависимости от их количества принимается решение о направлении:

в количестве менее 5 цистицерков (финн): мяса – на обезвреживание, продуктов убоя, за исключением кишечника, – на утилизацию;

в количестве более 5 цистицерков (финн): мяса и продуктов убоя, за исключением кишечника, – на утилизацию;

независимо от количества цистицерков (финн): кишечник – в реализацию без ограничений.

При обнаружении (выявлении) цистицерков (финн) в серозных оболочках, сальнике, брыжейке, плевре, печени крупного рогатого скота, овец и коз, оленей, лосей, верблюдов, других жвачных животных, кроликов принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя в реализацию без ограничений после зачистки поражений цистицерками (финнами).

При получении результата лабораторных исследований, подтверждающего отсутствие сальмонелл, лабораторные исследования по которым проводились в соответствии с подпунктом «в» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил, принимается решение о направлении мяса – в реализацию без ограничений, продуктов убоя – на утилизацию.

23. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы представляются в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии в соответствии с Порядком представления информации в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее²⁰.

24. Информация о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы вносится в журнал учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя в местах убоя животных (далее – журнал ВСЭ), который ведется специалистом Госветслужбы.

²⁰Утвержден приказом Минсельхоза России от 30 июня 2017 г. № 318 (зарегистрирован Минюстом России 30 октября 2017 г., регистрационный № 48727) с изменениями, внесенными приказом Минсельхоза России от 16 июля 2021 г. № 472 (зарегистрирован Минюстом России 18 августа 2021 г., регистрационный № 64672).

В журнал ВСЭ вносится следующая информация:

дата проведения ВСЭ;

вид и количество мяса и продуктов убоя;

наименование хозяйства, фамилия и инициалы владельца;

адрес хозяйства;

номер и дата выдачи ветеринарного сопроводительного документа, в сопровождении которого поступили животные;

показатели ветеринарно-санитарной экспертизы, установленные пунктом 12 настоящих Ветеринарных правил;

дата отбора проб и результаты лабораторных исследований;

решение по результатам проведенных исследований в соответствии с пунктом 22 настоящих Ветеринарных правил;

фамилия, имя, отчество (при наличии) специалиста (специалистов) Госветслужбы, проводившего (проводивших) ветеринарно-санитарную экспертизу.

Журнал учета результатов предубойного ветеринарного осмотра животных в местах убоя животных и журнал ВСЭ в местах убоя животных могут быть объединены и вестись на бумажном носителе и (или) в электронной форме.

25. В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) лосей, оленей, кабанов, медведей, косуль, зайцев, нутрий, барсуков, ондатр, бобров, пернатой дичи (далее – промысловые животные) осуществляются:

рассмотрение информации владельца о времени отстрела и времени извлечения из туши промысловых животных желудочно-кишечного тракта, а у самцов – удаления половых органов;

осмотр мяса и (или) продуктов убоя (промысла);

подготовка проб мяса и (или) продуктов убоя (промысла) к проведению исследований и их исследование;

отбор и направление проб мяса и (или) продуктов убоя (промысла) для проведения лабораторных исследований в соответствии с абзацами вторым и четвертым подпункта «б», подпунктами «в» и «г» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил в лабораторию по выбору владельца;

принятие решения по результатам проведенных исследований;

ветеринарное клеймение мяса и (или) продуктов убоя (промысла).

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя (промысла) промысловых животных осуществляется в соответствии с их видовыми особенностями (травоядные, всеядные) в соответствии с пунктами 14 – 20 настоящих Ветеринарных правил и настоящим пунктом.

При ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и продуктов убоя промысловых животных осматриваются целая туша (тушка) и (или) туша, разрубленная на полутуши или четвертины, с головой и внутренними органами без шкуры. Тушки пернатой дичи допускаются к осмотру в оперении и потрошенные.

Мясо кабанов, медведей, грызунов и других всеядных исследуется на трихинеллез в соответствии с подпунктом «а» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил.

При выявлении заразных и иных болезней животных в рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы промысловых животных принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя на обезвреживание, утилизацию или уничтожение в соответствии с пунктом 22 настоящих Ветеринарных правил.

26. Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) определяется в зависимости от вида промысловых животных, но не должен превышать 3 часов с момента принятия решения о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы.

При отборе проб мяса и (или) продуктов убоя (промысла) промысловых животных для лабораторных исследований при выявлении признаков болезней животных в соответствии с подпунктами «в» и «г», а также абзацем вторым и четвертым подпункта «б» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил и направлении их в лабораторию срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не должен превышать 10 календарных дней со дня поступления проб в лабораторию. По результатам лабораторных исследований принятие решения в соответствии с пунктом 22 настоящих Ветеринарных правил не должно превышать 3 часов с момента получения результатов. До получения результатов лабораторных исследований, предусмотренных абзацем вторым подпункта «б», подпунктами «в» и «г» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил, мясо и продукты убоя (промысла) промысловых животных помещаются в изолированную камеру²¹.

27. При поступлении на рынок туш (тушек), полутуш, четвертин и продуктов убоя (промысла), прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу в местах убоя животных, осуществляется рассмотрение ветеринарно-сопроводительного документа, содержащего результаты проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, с их идентификацией.

28. При поступлении на рынок туш (тушек), полутуш, четвертин и продуктов убоя непромышленного изготовления²², не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу в местах убоя животных, осуществляется:

рассмотрение представленных владельцем:

а) ветеринарных сопроводительных документов, содержащих результаты проведенных ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении животных, или информации об их оформлении и выдаче, содержащихся в Федеральной государственной информационной системе

²¹ Пункт 55 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

²² Абзац тридцать второй статьи 4 технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

в области ветеринарии²³, предусмотренной абзацем одиннадцатым пункта 3 статьи 4.1 Закона о ветеринарии. ;

б) информации о применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и соблюдении сроков их выведения из организма животных в соответствии с инструкциями по применению лекарственных препаратов для ветеринарного применения²⁴;

ветеринарно-санитарная экспертиза:

а) осмотр мяса и (или) продуктов убоя в порядке, предусмотренном пунктами 14 – 20 настоящих Ветеринарных правил, на наличие патологоанатомических изменений в мясе и продуктах убоя;

б) подготовка проб мяса и (или) продуктов убоя к проведению исследований и их исследование по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, запах, состояние жира)²⁵ и исследование на трихинеллез мяса лошадей, грызунов, свиней и иных всеядных животных;

в) отбор и направление проб мяса и (или) продуктов убоя для проведения лабораторных исследований в соответствии с абзацами вторым и четвертым подпункта «б», подпунктами «в» и «г» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил в лабораторию по выбору владельца;

г) принятие решения по результатам проведенных исследований;

д) ветеринарное клеймение мяса и (или) продуктов убоя;

е) выдача заключения²⁶ в соответствии с пунктом 34 настоящих Ветеринарных правил.

29. При поступлении на рынок ветеринарно-санитарной экспертизе подлежат:

туша, полутуши или четвертины всех видов животных, кроме кроликов, нутрий и птиц, с головой и внутренними органами без шкуры;

тушки нутрий в целом виде без шкурки с внутренними органами без кишечника;

тушки кроликов в целом виде без шкурки, на одной из задних лапок которых ниже скакательного сустава оставлена неснятой шкурка не менее 3 см, с сохранением фаланг пальцев и с внутренними органами, кроме кишечника.

²³ Правила создания, развития и эксплуатации Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 7 ноября 2016 г. № 1140 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2016, № 46, ст. 6470; 2021, № 29, ст. 5676).

²⁴ Часть 3 статьи 13 технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

²⁵ Таблицы 1 и 2 ГОСТ 7269-2015 «Межгосударственный стандарт. Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», введенного в действие приказом Росстандарта от 11 марта 2016 г. № 140-ст (М., «Стандартинформ», 2016), пункт 7.4 ГОСТ 23392-2016 «Межгосударственный стандарт. Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести», введенного в действие приказом Росстандарта от 14 февраля 2017 г. № 48-ст (М., «Стандартинформ», 2017).

²⁶ Часть 3 статьи 20 Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150; 2011, № 30, ст. 4590).

тушки птицы в целом виде, потрошенные с внутренними органами, кроме кишечника.

30. Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя одной тушки (тушки) на рынке не должен превышать одного часа с момента принятия решения о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы.

При отборе проб мяса и (или) продуктов убоя для лабораторных исследований, предусмотренных вторым и четвертым абзацами подпункта «б» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил, и при выявлении признаков болезней животных в соответствии с подпунктами «в» и «г» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил и направлении их в лабораторию срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не должен превышать 10 календарных дней со дня поступления проб в лабораторию. По результатам лабораторных исследований принятие решения в соответствии с пунктом 22 настоящих Ветеринарных правил не должно превышать 3 часов с момента получения результатов.

До получения результатов лабораторных исследований, предусмотренных абзацем вторым подпункта «б», подпунктами «в» и «г» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил, мясо и продукты убоя помещаются в изолированную камеру²⁷.

При проведении исследований, предусмотренных абзацем четвертым подпункта «б» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил, реализация мяса и продуктов убоя не приостанавливается.

31. При выявлении на рынке заразных и иных болезней животных в рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя на основании результатов исследований по показателям, предусмотренным подпунктами «в» и «г» пункта 12 настоящих Ветеринарных правил, принимается решение о дальнейшем использовании мяса и продуктов убоя в соответствии с пунктом 22 настоящих Ветеринарных правил.

32. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке представляются в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии в соответствии с Порядком представления информации в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее.

33. Информация о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы вносится в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя на рынке (далее – журнал ВСЭ мяса и продуктов убоя на рынке), который ведется специалистом Госветслужбы.

В журнал ВСЭ мяса и продуктов убоя на рынке вносится следующая информация:

номер решения о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы (номер экспертизы);

²⁷ Пункт 55 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

наименование хозяйства, фамилия и инициалы владельца;
 адрес владельца хозяйства;
 номер и дата выдачи ветеринарного сопроводительного документа,
 в сопровождении которого поступили мясо и (или) продукты убоя;
 дата и время обращения владельца для проведения ветеринарно-
 санитарной экспертизы;
 вид мяса и (или) продуктов убоя;
 показатели ветеринарно-санитарной экспертизы, установленные
 пунктом 12 настоящих Ветеринарных правил;
 дата отбора проб и результаты лабораторных исследований;
 решение по результатам проведенных исследований в соответствии
 с пунктом 22 настоящих Ветеринарных правил;
 фамилия, имя, отчество (при наличии) специалиста Госветслужбы,
 проводившего ветеринарно-санитарную экспертизу.

34. При соответствии мяса и продуктов убоя по результатам
 ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке требованиям,
 установленным настоящими Ветеринарными правилами, специалистом
 Госветслужбы оформляется заключение²⁸ о пригодности мяса и продуктов
 убоя к использованию для пищевых целей. В заключении о пригодности
 мяса и продуктов убоя к использованию для пищевых целей содержится
 следующая информация:

номер решения о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы;
 дата и время обращения владельца для проведения ветеринарно-
 санитарной экспертизы;
 наименование хозяйства, фамилия и инициалы владельца;
 наименование и количество мяса и продуктов убоя;
 информация о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы мяса
 и продуктов убоя;
 подпись с расшифровкой специалиста Госветслужбы, проводившего
 ветеринарно-санитарную экспертизу и оформившего заключение.

35. Мясо и продукты убоя после принятия решения по результатам
 проведенных исследований подлежат ветеринарному клеймению.

36. Ветеринарное клеймение мяса и продуктов убоя проводится
 специалистами Госветслужбы.

37. Ветеринарное клеймение осуществляется ветеринарными
 клеймами, ветеринарными штампами и штампами, указывающими
 на принадлежность мяса в соответствии с пунктом 44 настоящих
 Ветеринарных правил.

Материалы, используемые для изготовления ветеринарных клейм
 и штампов, должны соответствовать требованиям, предъявляемым
 к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

²⁸ Пункт 3 статьи 20 Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве
 и безопасности пищевых продуктов».

38. Для ветеринарного клеймения мяса и продуктов убоя используются пищевые красители, разрешенные для их маркировки²⁹.

39. Ветеринарные клейма и штампы хранятся в условиях, исключающих их хищение.

40. Ветеринарными клеймами овальной или круглой формы подтверждается проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и принятия решения о направлении мяса и продуктов убоя в реализацию без ограничений.

Для ветеринарного клеймения мяса и продуктов убоя используются ветеринарные клейма следующих размеров:

овальная форма – не менее 40 × 60 мм, ширина ободка не менее 1,5 мм, высота букв и цифр не менее 6 мм и 12 мм соответственно;

круглая форма – диаметром не менее 60 мм, ширина ободка не менее 1,5 мм, высота букв и цифр не менее 6 мм и 12 мм соответственно.

Для ветеринарного клеймения мяса и продуктов убоя кроликов, нутрий и птицы используется ветеринарное клеймо овальной или круглой формы меньшего размера:

овальная форма – не менее 25 × 40 мм, ширина ободка не менее 1,0 мм, высота букв и цифр не менее 3 мм и 6 мм соответственно;

круглая форма – диаметром не менее 40 мм, ширина ободка не менее 1,0 мм, высота букв и цифр не менее 3 мм и 6 мм соответственно.

41. В центре ветеринарного клейма, имеющего овальную или круглую форму, располагается комбинация из трех пар цифр.

Первой парой цифр обозначается код субъекта Российской Федерации в соответствии с прилагаемым к настоящим Ветеринарным правилам перечнем кодов для ветеринарных клейм и штампов в субъектах Российской Федерации.

Второй парой цифр ветеринарных клейм, используемых органами исполнительной власти в области ветеринарии субъектов Российской Федерации, обозначается порядковый номер муниципального образования, нумерация второй пары цифр начинается с цифры 10.

Второй парой цифр ветеринарных клейм, используемых ветеринарными (ветеринарно-санитарными) службами федерального органа исполнительной власти в области обороны, федерального органа исполнительной власти, в области внутренних дел, федерального органа исполнительной власти, в области исполнения наказаний, федерального органа исполнительной власти в области государственной охраны, федерального органа исполнительной власти в области обеспечения безопасности, федерального органа исполнительной власти в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации (далее – федеральные органы исполнительной власти), федеральным органом исполнительной власти в области ветеринарного надзора,

²⁹ Пункт 64 технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».

и подведомственными им организациями, обозначается принадлежность к указанным федеральным органам исполнительной власти:

федеральный орган исполнительной власти в области обороны – 03;

федеральный орган исполнительной власти в области внутренних дел – 04;

федеральный орган исполнительной власти в области исполнения наказаний – 05;

федеральный орган исполнительной власти в области государственной охраны – 06;

федеральный орган исполнительной власти в области обеспечения безопасности – 07;

федеральный орган исполнительной власти в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации – 08;

федеральный орган исполнительной власти в области ветеринарного надзора – 09.

Третьей парой цифр обозначается порядковый номер организации Госветслужбы, осуществляющей ветеринарное клеймение.

В верхней части клейма располагается надпись «Российская Федерация», в нижней части – «Госветслужба», наружный край, центральная часть и внутренний диаметр клейма окаймляются ободком.

42. На мясо, подлежащее обезвреживанию, утилизации или уничтожению, ставится соответствующий ветеринарный штамп, обозначающий порядок использования мяса в соответствии с пунктом 22 настоящих Ветеринарных правил.

43. Ветеринарные штампы имеют прямоугольную форму.

На ветеринарном штампе информация располагается в следующем порядке:

в верхней части – надпись «Госветслужба»;

в центре – надпись, обозначающая вид использования мяса и продуктов убоя: «Обезвреживание», «Утилизация», «Уничтожение»;

в нижней части – комбинация из трех пар цифр, которые обозначаются в соответствии с пунктом 41 настоящих Ветеринарных правил.

44. При ветеринарном клеймении применяются дополнительные штампы, указывающие на принадлежность мяса: «хряк», «кони́на», «медвежати́на», «олени́на».

45. На мясо и продукты убоя всех видов животных, кроме кроликов, нутрий и птицы, ветеринарное клеймо или ветеринарный штамп ставится по одному:

на каждую лопатку и бедро;

на рынке – на голову, сердце, язык, легкие, печень, почки (ветеринарное клеймо меньшего размера).

На рынке – на тушки кроликов и нутрий ставится два ветеринарных клейма или два ветеринарных штампа меньшего размера по одному в области лопатки и на наружной стороне бедра.

На рынке – на тушки птицы ставится одно ветеринарное клеймо или ветеринарный штамп меньшего размера на шее или наружной поверхности бедра.

46. В местах убоя животных ветеринарное овальное клеймо наносится на мясо и продукты убоя или может наноситься на потребительскую или транспортную упаковку, в том числе типографским способом.

2

Приложение
к Ветеринарным правилам
назначения и проведения
ветеринарно-санитарной
экспертизы мяса и продуктов убоя
(промысла) животных,
предназначенных для переработки
и (или) реализации

П Е Р Е Ч Е Н Ь
кодов для ветеринарных клейм и штампов в субъектах
Российской Федерации

Алтайский край	01
Краснодарский край	02
Красноярский край	03
Приморский край	04
Ставропольский край	05
Хабаровский край	06
Амурская область	07
Архангельская область	08
Астраханская область	09
Белгородская область	10
Брянская область	11
Владимирская область	12
Волгоградская область	13
Вологодская область	14
Воронежская область	15
Нижегородская область	16
Ивановская область	17
Иркутская область	18
Калининградская область	19
Тверская область	20
Калужская область	21
Камчатский край	22
Кемеровская область – Кузбасс	23
Кировская область	24
Костромская область	25
Самарская область	26
Курганская область	27

Курская область	28
Ленинградская область	29
Липецкая область	30
Магаданская область	31
Московская область	32
Мурманская область	33
Новгородская область	34
Новосибирская область	35
Омская область	36
Оренбургская область	37
Орловская область	38
Пензенская область	39
Пермский край	40
Псковская область	41
Ростовская область	42
Рязанская область	43
Саратовская область	44
Сахалинская область	45
Свердловская область	46
Смоленская область	47
Тамбовская область	48
Томская область	49
Тульская область	50
Тюменская область	51
Челябинская область	52
Забайкальский край	53
Ульяновская область	54
Ярославская область	55
Республика Башкортостан	56
Республика Бурятия	57
Республика Дагестан	58
Кабардино-Балкарская Республика	59
Республика Калмыкия	60
Республика Карелия	61
Республика Коми	62
Республика Марий Эл	63
Республика Мордовия	64
Республика Северная Осетия – Алания	65
Республика Татарстан (Татарстан)	66

Республика Тыва	67
Удмуртская Республика	68
Республика Ингушетия	69
Чувашская Республика – Чувашия	70
Республика Саха (Якутия)	71
Республика Алтай	72
Республика Адыгея (Адыгея)	73
Республика Хакасия	74
Карачаево-Черкесская Республика	75
Еврейская автономная область	76
Москва	77
Санкт-Петербург	78
Чукотский автономный округ	79
Ямало-Ненецкий автономный округ	80
Чеченская Республика	81
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра	87
Ненецкий автономный округ	89
Республика Крым	90
Севастополь	91

