

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Департамента
ветеринарии Минсельхозпрода России
В.М.Авилов

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
при импорте в Российскую Федерацию мяса кроликов

К ввозу в Российскую Федерацию допускается мясо кроликов, полученное от убоя и переработки здоровых животных на мясоперерабатывающих предприятиях, имеющих разрешение центральной государственной ветеринарной службы страны-экспортёра о поставке продукции на экспорт и находящихся под её постоянным контролем.

Кролики, мясо которых предназначено для экспорта в Российскую Федерацию подлежат предубойному ветеринарному осмотру, а тушки и органы послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе, проводимой государственной ветеринарной службой страны-экспортёра. Мясо должно быть признано пригодным для употребления в пищу человеку и иметь маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке. Маркированная этикетка должна быть наклеена на упаковке таким образом, чтобы вскрытие упаковки было невозможным без нарушения целостности маркировочной этикетки.

Мясо должно происходить от убоя здоровых кроликов из хозяйств и административных территорий, официально свободных от заразных болезней, в том числе:

- африканской чумы свиней - в течение последних 3 лет на территории страны;
- ящура - в течение последних 12 месяцев на административной территории (штат, провинция, земля, округ и др.);
- миксоматоза, туляремии, геморрагической болезни кроликов, пастереллеза, листериоза - в течение последних 6 месяцев на административной территории (штат, провинция, земля, округ и др.).

Мясо получено от убоя кроликов не получавших корма содержащие сырьё, выработанное с использованием методов геной инженерии или другие генетически модифицированные источники.

К ввозу в Российскую Федерацию не допускается мясо кроликов:

- имеющее при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравления различными веществами;
- недоброкачественное по органолептическим показателям;
- содержащее консерванты;
- обсемененное сальмонеллами на поверхности тушек, толще мышц или тканях органов;
- обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами;
- имеющее темную пигментацию;
- подвергнутое дефростации в период хранения;
- имеющее температуру в толще мышцы выше минус 18 градусов Цельсия;
- полученные от убоя кроликов, которые подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных

средств, введённых перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

Микробиологические, химикотоксикологические и радиологические показатели мяса должны соответствовать, действующим в Российской Федерации ветеринарным и санитарным правилам и требованиям.

Тара и упаковочный материал должны быть одноразовыми и соответствовать гигиеническим требованиям.

Транспортные средства обрабатываются и подготавливаются в соответствии с принятыми в стране - экспортере правилами.

Выполнение условий, указанных в настоящих требованиях должно быть полностью подтверждено ветеринарным сертификатом, подписанным государственным ветеринарным врачом страны-экспортера и составленным на языке страны-экспортера и русском языке.

Отгрузка мяса кроликов в Российскую Федерацию возможна только после получения импортёром разрешения Департамента ветеринарии Минсельхозпрода России.

Департамент ветеринарии Минсельхозпрода России резервирует за собой право осуществления силами своих ветеринарных специалистов инспекции предубойного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и внутренних органов на предприятиях экспортера, а также проведение аттестации мясоперерабатывающих предприятий на возможность поставки продукции в Российскую Федерацию.

23 декабря 1999 г.
№ 13-8-01/2-5.