

УТВЕРЖДЕНЫ
Департаментом ветеринарии
Министерства сельского хозяйства
Российской Федерации
13 января 1992 года

**Методические рекомендации
по госветинспекторской проверке ветеринарно-санитарного
состояния мясокомбината, молочного
завода и лаборатории ветсанэкспертизы
на колхозном рынке**

Инспектирование указанных объектов осуществляется государственными ветеринарными инспекторами (районов, областей, республик в составе Российской Федерации) в соответствии с планами работы, но не реже одного раза в квартал; если нет необходимости в более частой проверке.

Проверка может проводиться как специалистами госветслужбы, так и комиссиями с участием представителей санитарной службы, Инспекции по качеству товаров и торговле, бюро товарных экспертиз и Госстандарта. Обследование проводится по следующей схеме.

I. Общие сведения об объекте

Республика

Область

Район

(край)

**Введение
объекта в эксплуатацию**

II. Мясокомбинат

Краткая

характеристика:

Охлаждающая мощность предприятия по выработке мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов, мясокостной муки и фактическая;

ассортимент

выпускаемой

продукции;

место размещения предприятия (расстояние от жилого массива, животноводческих и других объектов, правильность компоновки производственных объектов, соблюдение зональности).

Вопросы, относящиеся ко всем подразделениям мясокомбината:

санитарное состояние производственных цехов и прилегающей территории;

обеспеченность водой, паром, холодом, кадрами;

обеспеченность производственного персонала специальной (санитарной) одеждой, спецобувью, средствами защиты;

наличие необходимых условий для соблюдения правил личной гигиены, стирки и дезинфекции спецодежды, обуви, комплексного плана профилактики инфекционных заболеваний людей;

обеспеченность ветеринарно-санитарными объектами и соответствие их санитарным и ветеринарным требованиям к проектированию предприятий мясной промышленности;

укомплектованность ветеринарными кадрами, работа по повышению их квалификации, наличие должностных инструкций;

правильность ведения утвержденной ЦСУ ветеринарной и другой документации, ее хранение, состояние ветеринарной отчетности;

организация входного контроля сырья, вспомогательных материалов;

обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, техникой для проведения санитарной обработки;

обеспеченность нормативно-технической документацией по ветеринарным и санитарным вопросам.

Подразделения мясокомбината:

а) База предубойного содержания животных:

вместимость - количество одновременного содержания животных по видам (состояние ограждения, наличие твердого покрытия, крытых базов, кормушек, водопойных корыт);

состояние эстакады, разгрузочной рампы платформы при доставке животных железнодорожным транспортом, приемной площадки с расколом для термометрии крупного рогатого скота, свиней и овец;

наличие санитарной бойни, изолятора, карантина, их расположение на территории базы;

порядок санитарной обработки транспортных средств, обуви (наличие дезблока, дезпромывочной площадки, дезбарьера, дезковрика); контроль за качеством санитарной обработки, концентрацией растворов, учет и отметка о проводимой дезинфекции на

документах сдатчика;

порядок обезвреживания сточных вод санитарной бойни, убойного цеха (если там проводится убой поголовья); дезинфекция загонов, производственных цехов;

проверка правильного оформления сопроводительных ветеринарных документов на сдаваемый скот, отправляемую продукцию;

соблюдение правил транспортировки животных, состояние транспортных средств, биркование, норма погрузки, учет и содержание скота на базе;

клинический осмотр поголовья; выборочная термометрия; сопоставление эпизоотического состояния скота, указанного в ветеринарных документах, с фактическим;

порядок информации органов госветслужбы хозяйств в случае выявления острозаразных и общих для животных и человека болезней;

организация ветеринарного контроля за поступившим скотом, подготовка партий животных, подаваемых на убой; оформление ветеринарных пропусков;

порядок утилизации трупов животных, павших на скотобазе или доставленных на автомобильном или железнодорожном транспорте;

правила приемки, хранения и использования мяса животных, вынужденно убитых в хозяйствах; организация лабораторного контроля такого мяса, правильность оформления сопроводительных документов;

порядок приема, содержания, убоя и переработки животных, больных туберкулезом, бруцеллезом и другими инфекционными заболеваниями.

б) Санитарная бойня:

производственная мощность (возможность убоя скота по видам);

правильность места размещения; набор помещений и соответствие предъявляемым требованиям (ограждение, изолированный въезд с дезбарьером, хлораторная, холодильные камеры);

соблюдение требований Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов;

порядок обезвреживания конфискатов, использования условно годного мяса;

лабораторный контроль качества продукции, получаемой на санбойне;

соблюдение ветеринарных требований по содержанию больных животных.

в) Убойный цех:

оборудование рабочих мест ветврачей-ветсанэкспертов;

наличие условий для соблюдения санитарных требований при получении пищевой крови;

соблюдение ветеринарных требований при технологической обработке туш и органов животных;

соблюдение инструкции по клеймению мяса;

организация трихинеллоскопии свиных туш;

соблюдение правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов.

г) Цех технических фабрикатов:

производственная мощность;

расположение по отношению к другим объектам;

набор помещений, обеспечивающий соблюдение технологической инструкции и ветсантребований;

наличие специальной бытовки для рабочих сырьевого отделения;

способ доставки сырья и транспортировки готовой продукции;

условия и порядок обработки транспортных средств и тары;

контроль за соблюдением температурных режимов; ведение термических журналов;

организация лабораторного контроля качества мясокостной муки.

д) Холодильник:

контроль за соблюдением температурных режимов в холодильных камерах;

соблюдение правил закладки мясной продукции на хранение; паспортизация сырья;

контроль за состоянием транспортных средств, перевозящих мясопродукты.

е) Колбасный цех:

производственная мощность;

санитарное состояние сырья;

соблюдение производственным персоналом правил личной гигиены и инструкции по предупреждению попадания в продукцию посторонних предметов;

правила хранения нитрита натрия, специй, вспомогательных материалов;

контроль за соблюдением температурных режимов в отделениях цеха, завода;

правильность оформления качественных удостоверений;
санитарное состояние транспортных средств, перевозящих колбасные изделия;
выполнение на предприятиях противоэпизоотических и других мероприятий,
направленных на недопущение распространения инфекционных и инвазионных болезней;
организация ветеринарно-просветительной работы.

III. Схема обследования молочного завода

Краткая характеристика:
мощность предприятия - проектная и фактическая;
ассортимент выпускаемой продукции;
расстояние от предприятия до жилой зоны, животноводческих объектов; соблюдение зональности при застройке.
Вопросы, относящиеся ко всем подразделениям:
обеспеченность предприятия водой, паром, холодом;
наличие дезблока, устройств для санитарной обработки транспортных средств, автомолцистерн, молочных фляг, оборотной тары;
контроль концентрации дезрастворов, качества санитарной обработки; способ отметки о проведенной работе;
соблюдение правил транспортировки молока и молочных продуктов (санитарное состояние автомолцистерн, молочных фляг, другой тары); наличие санитарного паспорта на автомолоковоз и санитарной книжки у водителя, пломбирование тары;
правильность оформления сопроводительных документов на сдаваемую продукцию;
организация входного контроля качества молока;
эпизоотическая характеристика сырьевой зоны молочного завода, радиус доставки, объемы заготовок самовывозом;
контроль за соблюдением температурных режимов пастеризации (журнал, форма N 5) молока и обраты, в камерах созревания и складских помещениях;
соблюдение инструкции по предупреждению попадания в готовую продукцию посторонних предметов;
порядок обезвреживания сточных вод.

* * *

Проверку производственных лабораторий мясокомбинатов и молочных заводов проводят в соответствии с Методическими рекомендациями по инспектированию ветеринарных лабораторий.

Инспектирование убойных пунктов, овцехладобоен, колбасных фабрик, низовых молочных заводов осуществляют по такой же схеме с учетом мощности и конкретных индивидуальных особенностей.

Проверяют материалы предшествовавших проверок и принимаемые меры по устранению выявленных недостатков.

Результаты проверки оформляют актом или справкой с конкретными предложениями по устранению имеющихся недостатков и указанием конкретных сроков. При выявлении грубых нарушений, представляющих угрозу выпуска опасной в санитарном отношении продукции или распространения инфекции, госветинспектор обязан, используя предоставленное ему право, закрыть отделение, участок, цех или полностью предприятие до устранения выявленных недостатков и сообщить об этом руководству вышестоящей по подчиненности организации.

IV. Методические рекомендации по проверке лаборатории ветсанэкспертизы на колхозном рынке

Обращают внимание на следующие показатели:

обеспеченность производственными и подсобными помещениями и соответствие предъявляемым к ним требованиям; контроль систем снабжения холодной и горячей водой, электроэнергией;

укомплектованность ветеринарными специалистами, их профессиональная подготовка, прохождение курсов повышения квалификации;

обеспеченность лабораторным оборудованием, приборами, реактивами;

кому подчинена лаборатория, кто осуществляет контроль и методическое руководство;

правильность оформления ветеринарных свидетельств, справок на живность и животноводческую продукцию, доставляемую на рынок;

соблюдение правил ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, меда и других пищевых продуктов;

организация бактериологических, биохимических и других исследований подлежащих продаже пищевых продуктов, исследование свинины на трихинеллез;

правильность клеймения мяса и этикетирование продуктов, признанных годными в пищу;

правильность ведения журналов регистрации результатов экспертизы продуктов животного и растительного происхождения:

а) учета поступления и осмотра мяса;

б) учета лабораторных исследований мяса;

в) регистрации поступления молока и молочных продуктов для ветсанэкспертизы;

г) регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов;

д) регистрации результатов экспертизы пищевых продуктов растительного происхождения;

контроль за санитарным состоянием мясного павильона и точек торговли молоком и молочными продуктами и соблюдением правил личной гигиены гражданами, занятыми торговлей;

методы обезвреживания продукции, признанной условно годной, и утилизации конфискатов;

порядок учета и уничтожения образцов исследованных проб;

участие специалистов лаборатории в проведении диагностических исследований, противоэпизоотических мероприятий, контроля и в оказании помощи лаборантам хозяйств по определению качества молока;

порядок информации государственных ветеринарной и санитарной служб о случаях выявления на рынке остроинфекционных заболеваний животных и зооантропонозов;

ветеринарно-санитарная просветрарбота;

обеспеченность нормативно-технической документацией по вопросам экспертизы мяса и других продуктов;

анализ работы лаборатории (нагрузка на специалиста; количество забракованной продукции; организация контроля продукции на содержание РВ, нитритов и нитратов; качество представляемой отчетности и др.).

Текст документа сверен по:

"Социально-правовые основы ветеринарной деятельности в России"

(Сборник нормативных актов и образцов документов),

Лениздат, 1995 год