

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ГОСВЕТИНСПЕКТОРСКОЙ ПРОВЕРКЕ ВЕТЕРИНАРНО-
САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ МЯСОКОМБИНАТА,
МОЛОЧНОГО ЗАВОДА И ЛАБОРАТОРИИ
ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗЫ НА КОЛХОЗНОМ РЫНКЕ (УТВ.
МИНСЕЛЬХОЗОМ РФ 13.01.92)**

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 (край)
Район
Наименование
Год ввода в эксплуатацию

II. МЯСОКОМБИНАТ

Краткая характеристика:

Проектная 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 ramпы 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 большого 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 противозооотических 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 обрат, 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, противозпизоотических 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 просветработа;

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.).