

Постановление

МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО И ВОДНОГО ХОЗЯЙСТВА РЕСПУБЛИКИ
УЗБЕКИСТАН

МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН
ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОЛОЖЕНИЯ О ПОРЯДКЕ ЗАБОЯ СКОТА НА
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ УБОЙНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ И ПЛОЩАДКАХ,
ВЫДАЧИ И РЕГИСТРАЦИИ РАЗРЕШИТЕЛЬНЫХ СВИДЕТЕЛЬСТВ ЛИЦАМ,
ЗАНИМАЮЩИМСЯ ЗАБОЕМ СКОТА

(Собрание законодательства Республики Узбекистан, 2006 г., № 31-32, ст. 329)

[Зарегистрировано Министерством юстиции Республики Узбекистан 10 августа 2006 г.
Регистрационный № 1611]

Во исполнение постановления Президента Республики Узбекистан от 23 марта 2006
года № ПП-308 «О мерах по стимулированию увеличения поголовья скота в личных
подсобных, дехканских и фермерских хозяйствах» постановляем:

1. Утвердить Положение о порядке забоя скота на специализированных убойных
предприятиях и площадках, выдачи и регистрации разрешительных свидетельств
лицам, занимающимся забоем скота согласно приложению.
2. Настоящее постановление вступает в силу по истечении десяти дней с момента его
государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Узбекистан.
3. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на главного
государственного ветеринарного инспектора РУз Т. Омарова и главного
государственного санитарного врача РУз Б. Ниязматова.

Министр сельского и водного хозяйства С. ИСМАИЛОВ

г. Ташкент,

13 июля 2006 г.

№ 6/1

Министр здравоохранения Ф. НАЗИРОВ

г. Ташкент,

13 июля 2006 г.,

№ 5

УТВЕРЖДЕНО

постановлением Министерства

сельского и водного хозяйства,

Министерства здравоохранения

от 13 июля 2006 года №№ 6/1, 5

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке забоя скота на специализированных убойных предприятиях и площадках,
выдачи и регистрации разрешительных свидетельств лицам, занимающимся забоем
скота

Настоящее Положение, в соответствии с постановлением Президента Республики
Узбекистан от 23 марта 2006 года № ПП-308 «О мерах по стимулированию увеличения
поголовья скота в личных подсобных, дехканских и фермерских хозяйствах»,
определяет порядок забоя скота на специализированных убойных предприятиях и
площадках, а также выдачу и регистрацию разрешительных свидетельств лицам,
занимающимся забоем скота, и распространяется на физические и юридические лица,
независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности на всей
территории Республики Узбекистан.

I. Общие положения

1. Настоящее Положение обеспечивает защиту здоровья населения от зоонозных
болезней, строгого соблюдение санитарных и ветеринарно-санитарных правил при

убое скота юридическими и физическими лицами в убойных пунктах и площадках по убою скота, а также обеспечение населения доброкачественными мясопродуктами.

2. В настоящих Правилах используются следующие основные термины и определения: убойные животные — крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, лошади, верблюды, кролики, нутрии, домашняя птица всех видов;

санитарное и ветеринарно-санитарное заключение — документ, выданный юридическим и физическим лицам, осуществляющим предпринимательскую деятельность по убою скота уполномоченными подразделениями государственной ветеринарной и санитарной службы;

утилизация мяса — переработка на муку кормовую животного происхождения, клей или использование на другие технические цели и кормление плотоядных животных при соблюдении установленных правил их переработки;

убойное предприятие — мясокомбинат — комбинированное промышленное предприятие по переработке скота с использованием продуктов убоя для производства пищевых, кормовых, технических изделий, медицинских препаратов;

убойный пункт — небольшое предприятие по убою скота и первичной обработке некоторых продуктов убоя животных (кишки, шкуры, опалки голов и конечностей, разделки голов);

убойная площадка — небольшой скотобойный пункт, рассчитанный на ежедневный убой небольшого количества (5—7 голов) животных в сельских местностях.

3. Убоем скота вправе заниматься физические и юридические лица, осуществляющие предпринимательскую деятельность, получившие разрешительные свидетельства на право осуществления убоя скота при наличии санитарных и ветеринарно-санитарных заключений.

4. Выдача разрешительных свидетельств на право осуществления убоя скота, оформляемые и выдаваемые органами государственного управления и государственной власти на местах, осуществляется в установленном законодательством порядке.

II. Санитарные и ветеринарно-санитарные требования к специализированным убойным предприятиям (убойным пунктам и площадкам по убою скота)

5. Санитарные и ветеринарно-санитарные требования к специализированным убойным предприятиям, убойным пунктам и площадкам по убою скота является основанием для выдачи им санитарных и ветеринарно-санитарных заключений.

6. В убойном пункте должны быть предусмотрены следующие основные и вспомогательные помещения:

приемная площадка для предубойного осмотра скота;

площадки (навесы) для предубойного содержания животных, допущенных к убою, и помещение для убоя скота;

отдельное помещение для изоляции животных, подозрительных по заболеваниям;

помещение для разделки туш, камера охлаждения и временного хранения мяса, склад для хранения соли, камера хранения мороженого мяса, помещение для

обеззараживания условно-годного мяса;

кишечный цех, шкуропосолочный цех;

кабинеты для руководителя, ветеринарного врача, комнаты для персонала, душевая, туалетная;

каньжная, навозохранилище, очистительные сооружения.

7. В убойной площадке должны быть предусмотрены следующие основные и вспомогательные помещения:

приемная площадка для предубойного осмотра скота;

площадки (навесы) для пребывания животных, допущенных к убою, и помещение для убоя скота;

отдельное помещение для изоляции животных, подозрительных по заболеваниям; помещение для разделки туш, морозильная камера, склад для временного хранения сырья, помещение для обеззараживания условно-годного мяса; каньжная, навозохранилище, очистительное сооружения; административно-бытовые помещения.

8. Территория предприятия должна быть огорожена исправным забором, обеспечена отводом атмосферных осадков и вод от смыва площадок и проездов. Основная дорога для транспорта, перегона скота, пешеходные дорожки, площадки и загоны для приема и содержания скота должны быть покрыты твердыми водонепроницаемыми покрытиями. Свободные участки территории должны быть озеленены.

9. У въездных и выездных ворот устраивают специальные кюветы — дезинфекционные барьеры, постоянно заполненные дезинфицирующим раствором для дезинфекции колес транспорта.

10. Места разгрузки скота из железнодорожных вагонов и автомашин должны быть оборудованы открытыми загонами с навесами для предварительного санитарного и ветеринарно-санитарного осмотра и выборочной термометрии скота.

11. Для выгрузки пищевой соли на железнодорожных или автомобильных эстакадах устраивают асфальтированные площадки, а для ее хранения оборудуют специальные склады с влагонепроницаемыми полами.

Топливо, тару, стройматериалы, кость, корма и т. п. хранят в складах под навесами или на специально отведенных площадках.

12. Уборку территории проводят систематически в течение рабочего дня с обязательной ежедневной поливкой ее в теплый период года; зимой территорию систематически очищают от снега и льда.

13. Для сбора мусора устанавливают металлические бачки с крышками или металлические контейнеры на площадке, покрытой бетоном или асфальтом.

Приемники мусора и дворные уборные располагают не ближе 25 м от производственных и складских помещений, которые необходимо очищать при их наполнении не более чем на 2/3 емкости. Уборные необходимо содержать в чистоте и ежедневно дезинфицировать.

Удаление отбросов и мусора из бачков и ящиков производят ежедневно с последующей дезинфекцией мусороприемников.

14. На территории убойного предприятия оборудуют карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню, располагая их на обособленном участке базы предубойного содержания скота, огражденном сплошным забором высотой 2 метра. Санитарная бойня должна иметь въезд для подачи больного скота, а также площадку для его приема, ветеринарного осмотра и термометрии. При изоляторе необходимо иметь специально оборудованный транспорт для вывоза трупов животных.

Выбор участков для оборудования указанных объектов на предприятиях, где этих объектов нет, а также их размеры согласовывают с местными органами государственного ветеринарного и санитарного надзора.

15. В зданиях предприятий, мощностью до 20 тонн мяса в смену, вместо санитарной бойни допускается оборудовать санитарной камерой.

16. Автомашин, доставившие на предприятие убойный скот, после выгрузки животных и очистки их от навоза подлежат обязательной мойке и дезинфекции на специальной площадке, оборудованной на периферийном участке предприятия.

На этой же площадке моют и дезинфицируют инвентарь и оборудование с автомашин, а также инвентарь из железнодорожных вагонов (кормушки, ведра), использовавшийся при перевозке скота.

17. Помещения и открытые загоны для содержания скота ежедневно очищают от навоза, который вывозят в навозохранилище.
Удаление и обеззараживание навоза от животных, больных заразными болезнями, производят в установленном порядке.
18. Для сбора каныги устраивают специальные приемники с водонепроницаемым полом и стенками, с плотно закрывающейся крышкой. Площадку вокруг приемника бетонируют и ежедневно дезинфицируют. Каныгу из приемника вывозят оборудованным транспортом в специально отведенное место.
19. Транспорт для вывоза навоза, каныги ежедневно тщательно промывают и дезинфицируют.
20. Для санитарной обработки одежды проводников скота оборудуют в составе бытовых помещений пароформалиновую дезинфекционную камеру.
21. Предприятия должны быть обеспечены в достаточном количестве водой. Разрешается применять для производственных, бытовых и питьевых целей только воду, соответствующую требованиям стандартов.
22. Воду, подаваемую в цеха, периодически подвергают химико-бактериологическому анализу в сроки, установленные местными органами государственного санэпиднадзора, но не реже одного раза в квартал при пользовании городским водопроводом и одного раза в месяц, если имеется собственный источник водоснабжения (артскважина).
23. Потребители воды, непосредственно не связанные с обработкой пищевых продуктов (компрессорная, вакуум-насосы, полив территории и скотобаз), могут снабжаться технической водой. Водопроводы технической и питьевой воды устраивают отдельно. Внутренние трубопроводы окрашивают в отличительные цвета.
24. Перед спуском в городскую канализацию или на местные очистные сооружения сточные воды должны подвергаться механической очистке. Сточные воды, содержащие большое количество жира (из цехов переработки жиров, кишечного и т. п.), перед выпуском в дворовую сеть пропускают через местные внутренние жироловки.
25. Сточные воды из карантина, изолятора и санитарной бойни, а также воды от промывки их территории перед выпуском в наружную дворовую сеть пропускают через отстойник и обеззараживают.
26. У входа во все производственные цеха оборудуют скобы для очистки обуви, дезковрики из опилок, смоченные дезраствором.
27. В производственных помещениях должно быть предусмотрено естественное и искусственное освещение помещений.
Искусственное освещение производственных, подсобных, складских, бытовых, административных помещений должно соответствовать нормам освещенности.
28. Стены и потолки всех производственных, складских, бытовых подсобных помещений не должны иметь трещин, выбоин и т. п. Побелку или покраску стен и потолков в производственных, бытовых и подсобных помещениях проводят по мере их загрязнения, но не реже одного раза в 6 месяцев масляной краской светлого тона. При появлении плесени, стены и потолки перед побелкой обрабатывают антисептиком.
29. Стены и панели, облицованные плиткой или окрашенные масляной краской, ежедневно протирают ветошью, смоченной мыльно-щелочным раствором и не реже одного раза в неделю промывают горячей водой с мылом и дезинфицируют.
В убойном помещении и подсобных помещениях профилактическую дезинфекцию проводят 1 раз в 5 дней после окончания работы, а также вынужденные дезинфекции — по требованию ветеринарного врача.
30. Полы во всех помещениях должны быть не скользкими, без щелей и выбоин, с уклоном в сторону трапов, расположенных в стороне от рабочих мест и проходов.

31. Уборку пола в производственных помещениях производят в процессе работы и по окончании смены. В цехах, где по условиям производственных процессов полы и стены загрязняются жиром, промываются во время работы, а по окончании смены горячим раствором мыла, щелоком или другими моющими и обезжиривающими веществами, разрешенными органами государственного санитарного надзора.
32. Для промывки пола, панелей, инвентаря и технологического оборудования все производственные помещения и цеха должны обеспечиваться горячей и холодной проточной водой.
33. Стекла оконных и фонарных проемов протирают и промывают по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.
34. Перила лестничных клеток тщательно протирают влажной ветошью и дезинфицируют не реже одного раза в 10 дней. Ступени промывают по мере их загрязнения, но не реже одного раза в смену.
35. Все внутрицеховые водопроводные, канализационные, паровые, газовые и т. п. трубопроводы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные цвета. Для удаления с них пыли трубопроводы протирают чистой ветошью, смоченной мыльно-щелочным раствором.
36. Транспортёры, конвейеры и лебедки, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены очищают, обрабатывают горячим щелочным раствором кальцинированной соды или 0,05-0,15-процентным раствором каустической соды и промывают горячей водой.
37. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств предусматривают кладовые, специальные шкафы или лари. Для санитарной обработки моечного инвентаря, должны быть организованы и оборудованы помещения с подводом горячей и холодной проточной воды.
38. Для мытья рук в цехах устанавливают раковины со смесителем с подводкой к ним холодной и горячей проточной воды, они должны быть обеспечены мылом, дезинфицирующим раствором и чистым полотенцем.
39. Производственные и вспомогательные помещения должны иметь естественную вентиляцию при помощи форточек и фрагуг или искусственную вентиляцию.
40. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях должны соответствовать санитарным нормам проектирования.
41. Технологическое оборудование и инвентарь должны легко поддаваться очистке, мытью и дезинфекции. Допускается использование только материалов, разрешенных органами госсанэпиднадзора. Технологическое оборудование снаружи окрашивают краской светлых тонов.
42. Технологическое оборудование должно размещаться так, чтобы не затрудняло технологический процесс и не мешало проведению уборки и дезинфекции производственных помещений.
43. Покрытия производственных столов должны быть гладкими, из нержавеющей металла, мрамора или синтетических материалов.
Для обвалки и жиловки мяса на обвалочных столах располагают доски из твердых пород дерева. По окончании работы каждой смены эти доски тщательно моют и дезинфицируют.
На столах для приема сырья, спускаемых по лоткам и трубопроводам, устраивают борта для предохранения продукта от падения на пол.
44. Чаны, ванны и другие емкости должны иметь гладкую поверхность, обеспечивающую надлежащую очистку, мытье и дезинфекцию. Материалом для их изготовления может быть нержавеющая сталь, алюминий или синтетические

материалы, разрешенные органами государственного санитарного надзора для контакта с пищевыми продуктами.

Луженные оловом котлы, чаны, ванны и другую посуду, а также разноги и крючья для подвески мяса, необходимо периодически лудить. Содержание свинца в посуде не должно превышать 1%. После лужения посуду тщательно очищают, промывают моющими средствами и горячей водой, обезвреживают острым паром или дезинфицирующими средствами, затем промывают горячей водой, сушат и хранят в отведенном месте. Качество посуды проверяют в лаборатории территориального центра госсанэпиднадзора.

45. Внутрицеховой транспорт и подвесные ковши закрепляют за отдельными видами сырья и продукции и соответственно маркируют.

46. Оборудование и инвентарь ежедневно после окончания работы тщательно очищают, моют горячими растворами кальцинированной (0,5-2,0%) или каустической (0,1-0,2%) соды. Дезинфекцию проводят один раз в неделю или по указанию ветеринарного врача. В санитарной бойне дезинфекцию помещений, оборудования и инвентаря проводят после окончания работы каждой смены.

47. Для мытья и дезинфекции инвентаря при каждом цехе выделяют специальное помещение с подводкой холодной и горячей воды к моечным ваннам.

48. Для контроля за качеством уборки и санитарным состоянием в предприятиях необходимо проводить микробиологические исследования инвентаря и оборудования со стороны территориального ветеринарного надзора.

49. В целях предупреждения вторичного обсеменения мясопродуктов должна соблюдаться поточность технологических процессов.

50. Во всех случаях поступления на предприятие убойных животных, больных зоонозами (допускаемых ветеринарными правилами к убою), должны соблюдать установленные меры профилактики.

51. Во время передвижения туш по подвесным путям нельзя допускать их соприкосновения с полом, стенами, технологическим оборудованием.

На участках обескровливания и влажного туалета туш для технической крови и отработанной воды на полу устраивают желоба (металлические, бетонные, облицованные плетками), с уклоном для стока жидкости к трапам.

52. Транспортировку жира — сырца, субпродуктов, кишок и других продуктов убоя скота к местам их переработки производят по спускам, ковшовыми тележками, в подвесных ковшах.

Спуски для передачи разных видов пищевого сырья устраивают отдельными.

Трубопроводы для транспортирования крови, кровяной плазмы и других белковых жидкостей должны быть разъемными для тщательной их промывки и дезинфекции.

53. Не пищевые отходы собирают в специальную тару имеющие надпись об их назначении.

Для сбора конфискатов (мясопродуктов, забракованных ветеринарным врачом) устраивают отдельные спуски или оборудуют специальную подвижную закрывающуюся тару, окрашенные в отличительные цвета (черные полосы по белому фону).

Спуск конфискатов по трубопроводам, предназначенным для пищевых продуктов, а также использование на другие цели спусков и тары для конфискатов запрещается.

54. Опорожнение желудков убойных животных от содержимого, а также мездрение шкур проводят на специально выделенных местах цеха первичной переработки скота, отделенных перегородкой высотой 2 м.

55. В цехе первичной переработки скота должны быть созданы условия для немедленной остановки конвейера по требованию ветеринарного врача при подозрении на особо опасные заболевания убойных животных.

56. Для охлаждения и замораживания в холодильник могут быть направлены только обработанные субпродукты.

57. Оборудование и рабочие места для первичной переработки кишок, а также отводы канализационных вод располагают в кишечном цехе таким образом, чтобы исключить загрязнение цеха содержимым кишок и водами от их промывки.

Содержимое кишок удаляют через люки, соединенные с канализацией.

К рабочим местам в кишечном цехе подводят холодную и горячую воду. Для сортировки (продувки) кишок обеспечивают подачу в кишечный цех сжатого воздуха. Рабочие места на мокрых процессах обработки кишок обеспечивают решетками под ноги рабочих.

58. Дробление и опилровку костей, предназначенных для вытопки жира, производят в отдельном помещении жирового цеха.

59. Если в предприятии нет санитарной бойни, в шкуропосолочном цехе выделяют место для дезинфекции и посола шкур от больных животных.

60. Выдачу продукции из цехов кормовых и технических продуктов производят через самостоятельную экспедицию, обособленную от экспедиции.

61. Мясо, как в таре, так и без тары, при размещении в холодильные камеры, укладывают на деревянные, хорошо отструганные рейки, на решетки из брусьев или поддоны.

Мороженое мясо и субпродукты хранят в штабелях на подтоварниках или стеллажах высотой от пола не менее 8 см. От стен и приборов охлаждения штабеля располагают на расстоянии 30 см. Между штабелями должны быть проходы. Охлажденное и остывшее мясо хранят в подвешенном состоянии.

Мясо от вынужденно убитых животных хранят до получения результатов бактериологического исследования в отдельной камере или в общей камере на участке, отгороженном перегородкой.

Запрещается пользоваться инвентарем (решетками, рейками и др.), не продезинфицированным после употребления. Запасы чистого деревянного оборудования хранят в особом помещении.

Крючья для подвески мяса и разноги оцинковывают или лудят по мере надобности.

62. Снеговую шубу с охлажденных батарей удаляют оттаиванием горячим аммиаком или рассолом, а также путем очистки скребками или жесткими метлами после освобождения камер от грузов. Очистка батарей от снеговой шубы в загруженных камерах допускается только механическим путем при условии обязательного покрытия близко расположенных грузов чистым брезентом или парусиной. По окончании очистки снег немедленно удаляют из помещения.

63. Лестничные клетки и лифты для приема продуктов убирают по мере их загрязнения, но не реже одного раза в смену.

Во время погрузочно-разгрузочных работ полы в камерах и коридорах убирают по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Загрязненные полы и двери в камерах с плюсовой температурой, в коридорах и лестничных клетках регулярно промывают горячим щелочно-мыльным раствором. По окончании уборки инвентарь промывают горячей водой, дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести, тщательно ополаскивают водой и просушивают. После уборки камер и помещений, зараженных плесенью, инвентарь погружают на 5—10 минут в 2-процентный раствор хлорной извести, после чего моют горячей водой и высушивают.

Облицованные плиткой или окрашенные масляной краской панели ежедневно протирают чистой ветошью, смоченной в мыльно-щелочном растворе.

64. Текущий ремонт, побелку и дезинфекцию помещений холодильника проводят по мере надобности, а ремонт, побелку и дезинфекцию камер — после освобождения их от грузов.

65. Для борьбы с плесенью камеры, коридоры, вестибюли и воздушные каналы с воздухоохладителями обрабатывают антисептиком или раствором хлорной извести.

66. Для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных средств и тары оборудуют специальные помещения с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей воды и оборудованием для стока смывной воды.

67. Обязательную дезинфекцию камер проводят:

а) после освобождения камер от грузов и в периоды подготовки холодильника к массовому поступлению грузов;

б) при появлении видимого роста плесени на стенах, потолке, инвентаре и оборудовании камер;

в) при поражении плесенью хранящихся грузов.

Санитарное состояние камер и необходимость проведения дезинфекции устанавливают органы ветеринарного надзора.

Холодильные камеры дезинфицируют опрыскиванием раствором дезинфицирующего препарата или побелочной смесью, изготовленной на растворе дезинфицирующего препарата.

Эффективность дезинфекции камер определяют микробиологическим анализом на зараженность плесневым грибом до и после дезинфекции.

Дезинфекция считается удовлетворительной, если при анализе количество зародышей плесени на 1 кв. см поверхности составляет единицы.

68. Продукцию из холодильника отпускают через экспедицию, куда она должна поступать в готовом для отправки виде.

Укладка незатаренной продукции непосредственно на платформы весов запрещается.

Взвешивание производят в специальной таре или на специальных решетках.

69. Транспортные средства учреждений и организаций (независимо от форм собственности), подаваемые под погрузку мяса и мясных продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии и иметь санитарные паспорта. Перед погрузкой продуктов ветеринарный врач осматривает транспорт, если последний отвечает требованиям санитарных правил, выдает разрешение на его использование для перевозки мясных продуктов.

Без такого разрешения погрузка продуктов не допускается.

70. Мясо перевозят специализированным или специально приспособленным транспортом.

Ежедневно после окончания перевозок транспортные средства подлежат тщательной промывке и не реже одного раза в неделю дезинфекции.

71. Лиц, участвующих в перевозках мясопродуктов (грузчик, экспедитор и т. п.), обеспечивают чистой санитарной одеждой и рукавицами, а для погрузки мяса — также и брезентовыми защитными чулками, надеваемыми поверх обуви.

72. Бытовые помещения располагают таким образом, чтобы работающие в убойных цехах не проходили через производственные помещения.

73. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды располагают в помещении, изолированном от гардеробных для уличной и спецодежды.

Гардеробные и душевые для работающих в холодильнике могут быть расположены в общих бытовых помещениях.

Для работающих в санитарной бойне устраивают отдельные бытовые помещения.

74. Рабочая одежда работающих по переработке инфицированных животных и продуктов их убоя подлежит обязательной дезинфекции.

75. Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой. Дезинфекцию производят не реже 1 раза в неделю, а также по требованию ветеринарного врача.

Категорически запрещается использовать бытовые помещения для других целей.

76. Все работники предприятия обязаны соблюдать правила личной гигиены.

77. Лица, поступающие на работу в убойные цеха, должны пройти предварительный медицинский осмотр.

Администрация несет ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших медицинское обследование и ветеринарно-санитарные курсы.

78. Работники предприятия должны приходить на работу в чистой, опрятной одежде и обуви.

79. Работники предприятия обязаны:

а) перед началом работы и после перерывов в работе тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать осветленным раствором хлорной извести (0,2%), надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку;

б) после работы должны принять душ;

в) при посещении столовой снимать санитарную одежду в гардеробной, мыть руки до и после еды;

г) принимать пищу и курить только в специально отведенных местах;

Запрещается выход в спецодежде за пределы своего цеха.

80. Администрация предприятия обязана:

а) иметь на каждого работника комплекты специальной одежды;

б) обеспечить регулярную стирку спецодежды и выдавать ее работнику в чистом, исправном состоянии;

в) организовать для всех работников предприятия ветеринарные и санитарные занятия;

г) оформлять поступающих на работу только после представления им справок о прохождении медосмотра, а также ветеринарного и санитарного обучения.

81. На предприятиях необходимо проводить мероприятия по борьбе с болезнетворными бактериями, грызунами, насекомыми и мухами. Своевременно удалять мусор и грязь, регулярно обрабатывать мусороприемники, выгребные ямы, уборные, навозохранилища. Для защиты помещений от проникновения в них мух, в окна, форточки и дверные проемы в теплое время года необходимо вставлять сетки.

Для защиты мяса от загрязнения и порчи грызунами, необходимо:

а) обивать пороги и двери помещений (на высоту 40—50 см) листовым железом или металлической сеткой;

б) закрывать окна в подвальных этажах и отверстия вентиляционных каналов защитными сетками;

в) заделывать отверстия в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов цементом с металлической стружкой;

г) своевременно очищать цеха от пищевых остатков и отходов, тщательно укрывать мясопродукты по окончании работы;

д) истреблять грызунов механическими (капканы, ловушки и пр.) или химическими способами. Химические способы дератизации могут использовать только специалисты-дератизаторы.

Бактериальные методы борьбы с грызунами применять запрещается.

82. Ответственность за выполнение настоящих ветеринарных и санитарных правил возлагается на руководителей предприятий.

III. Порядок выдачи санитарного и ветеринарно-санитарного заключения

83. Выдачи санитарного и ветеринарно-санитарного заключения производится территориальными центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и государственными ветеринарными отделами.

84. Для получения заключений представляются следующие документы:

- а) заявление с указанием адреса, местонахождения (почтовый адрес) и вида деятельности субъекта предпринимательства;
- б) заключение территориального органа Государственного комитета по охране природы;
- в) копии документов о медицинском освидетельствовании с указанием допуска на работу в медицинской книжке лиц, привлекаемых для осуществления производства.

85. Выдача санитарного и ветеринарно-санитарного заключения проводится после обследования и составления протокола (акта) специалистами территориальных центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора и государственных ветеринарных отделов о соответствии требованиям настоящего Положения.

86. Рассмотрения о выдачи или об отказе санитарного и ветеринарно-санитарного заключения осуществляется в недельный срок со дня подачи заявления.

87. Контроль за соблюдением настоящих правил осуществляется органами Государственного санитарного и ветеринарного надзора Республики Узбекистан.

88. Заключения органов государственного санитарного и ветеринарного надзора могут быть обжалованы в соответствии с законодательством.

IV. Заключительное положение

89. Настоящее Положение согласованно с Государственным комитетом по демонополизации, поддержке конкуренции и предпринимательства.

И.о. председателя Государственного комитета по демонополизации, поддержке конкуренции и предпринимательства Б. УЛАШЕВ

г. Ташкент,

13 июля 2006 г.