

Об утверждении ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований к объектам производства, осуществляющим заготовку (убой животных), хранение, переработку и реализацию продукции и сырья животного происхождения

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 13 ноября 2012 года № 1444. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 января 2016 года № 43

Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 30.01.2016 № 43 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Примечание РЦПИ.

В соответствии с Законом РК от 29.09.2014 г. № 239-V ЗРК по вопросам разграничения полномочий между уровнями государственного управления см. приказ Министра сельского хозяйства РК от 18.09.2015 г. № 7-1/832.

В соответствии с подпунктом 18-2) статьи 5 Закона Республики Казахстан от 10 июля 2002 года «О ветеринарии» Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим заготовку (убой животных), хранение, переработку и реализацию продукции и сырья животного происхождения.

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении десяти календарных дней после первого официального опубликования.

Премьер - Министр

Республики Казахстан

С. Ахметов

Утверждены

постановлением

Правительства

Республики Казахстан

от 13 ноября 2012 года № 1444

Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим заготовку (убой животных), хранение, переработку и реализацию продукции и сырья животного происхождения

1. Общие положения

1. Настоящие ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим заготовку (убой животных), хранение, переработку и реализацию продукции и сырья животного происхождения (далее – требования), разработаны в соответствии с подпунктом 18-2) статьи 5 Закона Республики Казахстан от 10 июля 2002 года «О ветеринарии» и определяют ветеринарные (ветеринарно- санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим заготовку (убой животных), хранение, переработку и реализацию продукции и сырья животного происхождения, для обеспечения безопасности продукции и сырья животного происхождения в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области ветеринарии, безопасности пищевой продукции и технического регулирования.

2. Администрация объектов производства, осуществляющих убой животных (за исключением убойных площадок), переработку и реализацию продукции и сырья животного происхождения, в соответствии с Законом Республики Казахстан «О ветеринарии» создает подразделения производственного контроля по определению соответствия животных, продукции и сырья животного происхождения ветеринарным нормативам.

3. Объектам производства, осуществляющим заготовку (убой животных), хранение и переработку продукции и сырья животного происхождения (далее – объект производства), присваиваются учетные номера в соответствии с постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 ноября 2009 года № 1755 «Об утверждении Правил присвоения учетных номеров объектам производства, осуществляющим выращивание животных, заготовку (убой), хранение, переработку и реализацию животных, продукции и сырья животного происхождения, а также организациям по производству, хранению и реализации ветеринарных препаратов, кормов и кормовых добавок».

4. Животные, поступающие на убой, а также продукция и сырье животного происхождения, поступающие на переработку, хранение и реализацию, сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами, подтверждающими их безопасность, происхождение и качество.

5. При вводе в эксплуатацию объектов производства, а также установке технологического оборудования или линий и/или выпуске новых видов мясной (молочной, рыбной) продукции объекту необходимо получить ветеринарно-санитарное заключение, выданное в порядке, установленном Правительством Республики Казахстан.

2. Ветеринарно-санитарные требования к объектам производства

Требования к территории объектов производства

6. Территорию объектов производства огораживают сплошным забором и исключают несанкционированный доступ посторонних лиц и бродячих животных.

7. Подъездные пути, проезжие дороги и пешеходные дорожки, погрузочно-разгрузочные площадки и проходы должны иметь твердое водонепроницаемое, легкодоступное для мойки и дезинфекции покрытие с хорошим водостоком атмосферных, талых и смывных вод в канализацию.

8. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории объектов производства обеспечивает возможность транспортировки без пересечения путей перевозки:

- 1) сырья, готовой продукции и отходов;
- 2) здоровых животных, направляемых после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, с путями перемещения больных или подозрительных по заболеванию животных, направленных в санитарный блок;
- 3) готовой пищевой продукции с животными, навозом, отходами производства.

9. Территория и помещение объекта производства содержатся в чистоте (в течение дня очищаются от загрязнений), регулярно подвергаются очистке, дезинфекции, дезинсекции, а при необходимости дератизации.

10. На территории объектов производства расположены пункт, площадка или дезинфицирующий барьер для санитарной обработки транспорта.

При въезде (выезде) на территорию объекта должен быть сооружен дезинфекционный барьер для обеззараживания ходовой части транспорта. В местах входа (выхода) персонала объекта производства предусматривается санитарный пропускник с дезинфицирующим ковриком.

Объектом производства осуществляется самоконтроль за своевременностью заправки дезинфицирующих барьеров, ковриков дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в установленном порядке.

11. Для сбора бытового мусора устанавливают металлические контейнеры на асфальтированной площадке, размеры которой в три раза превышают площадь основания контейнеров.

Площадки мусоросборников огораживаются с трех сторон сплошной бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 метра.

Контейнеры располагаются не ближе 25 метров от производственных и вспомогательных помещений.

Удаление бытовых отходов из контейнеров должно проводиться при их

накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в день, с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены. Удаление отходов и мусора должно производиться специальным транспортом по договору с организациями, осуществляющими вывоз мусора в специально отведенные места.

12. Здания объектов производства, включая строения, помещения и комнаты, должны быть прочной постройки, содержаться в хорошем состоянии и быть достаточного размера, необходимого для переработки, обращения и хранения продукта так, чтобы это не привело к порче продукта или антисанитарным условиям.

На территории объектов производства, в технологических помещениях не допускается наличие грызунов, насекомых (в том числе мух, тараканов), синантропных птиц и бродячих, бесхозных животных.

Ветеринарно-санитарные требования к объектам производства, осуществляющим убой животных

13. Объекты производства, осуществляющие убой животных, за исключением объектов убоя животных, указанных в пункте 3б настоящих требований (далее – объекты убоя животных), оснащаются:

1) стационарным дезпромывочным пунктом или площадкой для мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего животных на убой, или дезинфицирующим барьером для автотранспорта;

2) помещениями для ветеринарных специалистов с оборудованием для контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы животных, продукции и сырья животного происхождения;

3) местом для размещения животных, расколами для ветеринарного осмотра животных;

4) санитарной бойней (помещением, как в обычных производственных цехах, но значительно меньших размеров с отделением для стерилизации мяса и субпродуктов) или санитарной камерой (отдельным помещением, расположенным внутри здания) для изолированной переработки больных или слабых животных;

5) помещениями для карантина (местом, где животные содержатся в изоляции, не имея контакта (прямого или косвенного) с другими животными, в целях наблюдения и, при необходимости, диагностических исследований) и изолятором (изолированным помещением на территории объекта убоя животных для размещения больных животных);

б) изолированной холодильной камерой для временного хранения мяса и

продуктов убоя до их переработки;

7) бетонированной ямой (септиком) для сбора и сооружениями для обеззараживания сточных вод;

8) зданиями (навесами) для предубойного содержания животных (обособленным помещением (площадкой) на территории объекта убоя животных для приема, размещения, ветеринарного осмотра, сортировки и отдыха убойных животных);

9) бытовыми помещениями и дезинфекционной камерой для санитарной обработки одежды;

10) площадкой для сбора и временного хранения навоза и каныги;

11) подразделениями производственного контроля по определению соответствия животных, продукции и сырья животного происхождения ветеринарным нормативам или лабораторией ветеринарно-санитарной экспертизы.

14. На убой принимаются только животные и птица из территорий и хозяйствующих субъектов, благополучных по заразным болезням животных и птиц, прошедших процедуру обязательной идентификации и имеющих ветеринарные документы, выданные в порядке, установленном Правительством Республики Казахстан.

15. На убой не допускаются:

1) животные и птица, которым скармливались антибиотики, антигельминтики и другие препараты с лечебной и (или) профилактической целью, препараты для стимуляции роста в течение срока, указанного в наставлении по их применению в ветеринарии;

2) животные и птица, обработанные химикатами против насекомых и клещей ранее срока ожидания, указанного в списке этих препаратов;

3) животные и птица с не установленным диагнозом болезни, имеющие повышенную или пониженную температуру тела и находящиеся в состоянии апатии или агонии;

4) животные и птица, которым при выращивании применяли ветеринарные препараты, не разрешенные в Республике Казахстан и государствах-членах Таможенного союза;

5) птица в течение 10 суток после последнего кормления рыбой, рыбными отходами и рыбной мукой;

6) животные и птицы, не прошедшие предубойный ветеринарный осмотр;

7) лошади, ослы, мулы, верблюды без проведения исследований на сар.

16. Перед убоем, поступившие на объект животные, подлежат ветеринарному осмотру и предубойной выдержке в течение не менее 24 часов для крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей, оленей, верблюдов, мулов и

ослов, не менее 12 часов для свиней и не менее 6 часов для телят и птиц.

17. Немедленное (своевременное) помещение в карантинное отделение в случаях установления диагноза или причин несоответствия группы животных и птиц, в которых обнаружены больные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы, а также несоответствия фактического наличия голов количеству, указанному в ветеринарном документе.

18. При выявлении признаков инфекционного заболевания вся партия животных и птиц направляется в изолятор для последующего санитарного убоя с соблюдением условий, указанных в пунктах 19, 20 и 21 настоящих требований.

19. Убой больных животных и птиц проводится отдельно от здоровых животных и птиц и/или в конце смены.

20. При отсутствии санитарной бойни или санитарной камеры убой больных животных допускается в цехе первичной переработки скота в специально отведенные дни или в конце смены после убоя здоровых животных и удаления из цеха всех туш и других продуктов убоя здорового скота.

21. После окончания убоя больных животных и птиц помещение, использованное оборудование, инвентарь, производственная тара, цеховые транспортные средства подвергают санитарной обработке и дезинфекции.

22. Карантинное помещение, изолятор, санитарная бойня могут быть заблокированы в одном здании, при этом предусматриваются изолированные проходы для больного и здорового скота. Выдача пищевой и технической продукции проводится через отдельные выходы.

23. Для временного хранения (до утилизации или уничтожения) трупов животных необходимо предусмотреть около изолятора отдельное помещение.

24. При размещении в едином блоке карантинного помещения и изолятора между ними должен быть тамбур, в котором устанавливают шкафы для спецодежды рабочих, бесконтактный умывальник, дозатор с антисептиком для рук и дезковрик для дезинфекции обуви.

25. Полы, стены, кормушки, жижеборник и прочее оборудование карантинного помещения и изолятора должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся дезинфекции, проводимой после освобождения помещений от животных. В карантинном помещении и изоляторе не допускается использование кормушек, поилок и другого инвентаря, изготовленных из дерева. Территорию карантинного помещения и изолятора ежедневно очищают от навоза и моют. Сточные воды из карантинного помещения, изолятора, санитарной бойни (камеры) и пункта (площадки) санитарной обработки автотранспорта перед спуском в общую канализацию очищают от отходов (навоз, каныга) и обеззараживают.

26. Мойку помещений и оборудования санитарной бойни осуществляют по

мере необходимости в течение рабочего дня, а дезинфекцию – в конце работы.

27. Помещения и открытые загоны для содержания животных должны иметь твердое покрытие, корыта для водопоя с подводкой воды. Часть загонов должна иметь кормушки и устройства для привязи животных. Изгороди, ворота и запоры в загонах должны быть устроены так, чтобы исключить возможность травмирования животных и людей.

Помещения и открытые загоны для содержания животных ежедневно очищают от навоза, который подлежит вывозу в навозохранилище.

Для сбора и накопления навоза, поступающего из помещений предубойного содержания скота, предусматривается на бетонированном участке площадка, рассчитанная не менее чем на 3-суточное накопление с учетом производственной мощности объекта убоя животных.

Для сбора и накопления навоза, подстилки и остатков корма из карантина и изолятора следует предусматривать на бетонированном участке, расположенном на территории санитарного блока, площадку, рассчитанную не менее чем на 6-суточное накопление с учетом производственной мощности объекта убоя животных.

Для биотермического обезвреживания навоза и отжатой каныги вне территории объекта убоя животных на специально отведенной площади должны предусматриваться бетонированные площадки.

28. Для сбора каныги устраивают специальные емкости (контейнеры) с плотно закрывающейся крышкой, расположенной на бетонированной площадке.

29. Транспорт для вывоза отходов тщательно промывают и дезинфицируют после его использования.

30. Транспорт, доставивший убойных животных на объекты убоя животных (объекты большой мощности), после их выгрузки и очистки от навоза подлежит обязательной мойке и дезинфекции в дезопромывочном пункте или на специальной площадке, которые располагают на выезде с территории скотобазы.

31. Трупы, навоз, остатки подстилки, кормов, отходы, подлежащие утилизации или уничтожению за пределами объекта убоя, транспортируются на автотранспорте с закрытым кузовом.

32. Во избежание загрязнения мяса объекты убоя животных должны обеспечить разделение следующих технологических операций в пространстве и времени:

- 1) оглушение и обескровливание;
- 2) в отношении свиней: ошпаривание, удаление щетины, скобление и опаливание;
- 3) нутровка (извлечение внутренних органов из брюшной и грудной полостей при разделке туши убитого животного) и последующая разделка;

- 4) обработка очищенных желудков и кишок;
- 5) обработка и промывка других побочных продуктов убоя, в частности съемка шкуры с голов, если это не проводилось на линии убоя;
- 6) упаковка побочных продуктов убоя;
- 7) отгрузка мяса.

При входе во все производственные помещения устанавливают модули полной гигиенической обработки. Допускается использование дезинфицирующих ковров.

33. Стены и потолки производственных и вспомогательных помещений выполняются из влагонепроницаемых материалов, имеют отделку светлых тонов, допускающую регулярную мойку и дезинфекцию.

Высота стен в производственных и вспомогательных помещениях должна быть достаточной для выполнения технологических процессов с соблюдением требований по гигиене производства мяса и продуктов из мяса.

В цехах, вырабатывающих пищевые продукты, и помещениях санитарного блока покрытия стен и колонн должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции до потолка.

Высота и расположение подвесных путей должны исключить возможность соприкосновения туш с полом, стенами, технологическим оборудованием.

На участках обескровливания туш под подвесными путями должны быть устроены поддоны для сбора технической крови, облицованные материалами, легко поддающимися мойке и дезинфекции, и имеющие уклон для стока крови к трапам или желоб для стока крови.

34. На объекте убоя устанавливаются стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и другие). Для мытья и дезинфекции более крупного инвентаря, оборотной тары и транспортных средств применяют моечные машины или оборудуют моечное помещение с подводкой дезинфицирующего раствора, холодной и горячей воды.

35. Подразделения производственного контроля по определению соответствия животных, продукции и сырья животного происхождения ветеринарным нормативам или лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы обеспечиваются помещением и оснащаются приборами, оборудованием, реактивами для определения соответствия животных, продукции и сырья животного происхождения ветеринарным нормативам.

В местах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы обеспечивается возможность сбора ветеринарных конфискатов путем установки контейнеров для их сбора, исключающих несанкционированный доступ к ним посторонних лиц, отличающихся по цвету от другого оборудования и имеющих надпись об их назначении.

36. Убойная площадка должна иметь:

1) загон (площадку) для размещения животных, с целью проведения предубойной выдержки и осмотра животных, а также специально оборудованное место для экскрементов с учетом производственной мощности объекта убоя животных;

2) помещение для забоя с учетом производственной мощности объекта убоя животных, которое должно быть оснащено:

водонепроницаемым половым покрытием, которое легко чистится и дезинфицируется, приспособленным таким образом, чтобы облегчить отвод воды;

снабженным отводящими стоками и канавами под покрытием и бетонированной ямой (септиком) для сбора и обеззараживания сточных вод;

гладкими стенами, покрытыми легко моющимися материалами или покрашенными до высоты 3 метров, с округленными углами и выступами;

вентиляцией и отоплением;

естественным и/или искусственным освещением, которое не искажает цвета;

приспособлением для подвешивания туши, с целью обеспечения обескровливания, снятия шкуры, извлечения внутренних органов и проведения послеубойного осмотра туш и органов, исключаям соприкосновения туш с полом, стенами, технологическим оборудованием;

местом для ветеринарного врача со стерилизатором для обеззараживания ножей (не менее двух), крючков, инструментов (фонендоскоп, термометр, плессиметр, бюкс), бочками с дезинфицирующими средствами для обработки рук, специализированной одеждой;

закрытой ямой (септик) для сбора и обеззараживания сточных вод;

приспособленным местом для освобождения и очистки содержимого желудка и кишечника;

на участках обескровливания туш под подвесными путями должны быть устроены поддоны для сбора крови;

умывальником для персонала, одноразовым ручным полотенцем (дезрастворы для рук);

инструментами и рабочим оборудованием, контейнером для ветеринарных конфискатов, сделанных их нержавеющей материалов, легко поддающихся чистке и дезинфекции.

Зоны забоя и снятия шкур отделяются перегородкой высотой не менее 2 метров от зоны разделки и обработки внутренних органов.

37. При забое свиней необходимо, чтобы ошпаривание, депиляция, очистка и обжиг были выполнены в специальных местах, четко отделенных от места забоя открытым пространством, не менее 5 метров или огражденных перегородкой не менее 3 метров высотой.

Ветеринарно-санитарные требования к объектам производства, осуществляющим переработку мяса, продукции и сырья животного происхождения

38. На объектах производства, осуществляющих переработку мяса, продукции и сырья животного происхождения (далее – объекты переработки мяса), в производственных помещениях при размещении технологического оборудования исключают перекрестную контаминацию.

39. Объекты переработки мяса оборудуются находящимися в исправном рабочем состоянии объектами ветеринарно-санитарного назначения:

1) стационарным дезопромывочным пунктом или площадкой, или дезинфицирующим барьером для мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего мясо и мясную продукцию, сырье животного происхождения для переработки;

2) помещениями для ветеринарных специалистов с оборудованием для контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы животных, продукции и сырья животного происхождения;

3) изолированной холодильной камерой для временного хранения мяса и продуктов убоя до их переработки;

4) сооружениями для обеззараживания сточных вод.

40. Моечное отделение имеет водонепроницаемые полы, подводку острого пара, горячей и холодной воды и трапы для стока смывной воды в канализацию для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных средств.

41. Панели стен и колонн в производственных цехах (помещениях) и санитарном блоке облицуются на уровне не менее двух метров.

42. На поверхности потолков и навесных арматур не допускаются скопление грязи, осыпание посторонних частиц и образование конденсатов или плесени в пищевую продукцию.

43. Полы во всех помещениях объектов переработки мяса ровные, гладкие, изготовленные из водонепроницаемых материалов.

44. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в отдельном помещении.

45. Складские помещения содержатся в чистоте и периодически подвергаются дезинсекции и дератизации.

46. Технологический процесс на объекте переработки мяса обеспечивает:

1) исключение пересечений потоков и контактов сырых и готовых продуктов;

2) контроль поступающего для переработки сырья и вспомогательных материалов на соответствие требованиям законодательства в области ветеринарии и здравоохранения;

- 3) отсутствие соприкосновения мясных туш, находящихся в подвешенном состоянии, с полом, стенами и технологическим оборудованием;
 - 4) сток жидкости к трапам на участках обескровливания, зачистки и мойки туш по специальным наклонным желобам;
 - 5) разделение передачи пищевого сырья (жирсырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов) друг от друга с доступом для их санитарной обработки;
 - 6) сбор непищевых отходов в специальную тару, окрашенную в отличительный цвет и имеющую надпись (маркировку) о ее назначении;
 - 7) сбор ветеринарных конфискатов (туш и органов, забракованных при ветеринарно-санитарной экспертизе) в оборудованные отдельные спуски или специальные передвижные закрывающиеся емкости, окрашенные в отличительные цвета;
 - 8) экстренную остановку конвейера с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи кнопки «Стоп» (в случае наличия полной автоматизации технологического процесса) в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний убойных животных;
 - 9) отправку туш, субпродуктов и других продуктов убоя в холодильник только после их санитарной обработки, ветеринарно-санитарной экспертизы и клеймения;
 - 10) подвод холодной и горячей воды к рабочим местам, а для сортировки (продувки) кишок подачу сжатого воздуха.
47. Объект переработки мяса оснащается холодильными камерами и морозильниками, обеспечивающими возможность регулирования температуры в зависимости от вида продукции от 0⁰С до 30⁰С и влажности воздуха от 60 % до 95 %.
48. Штабеля для хранения сырья и продукции располагаются на расстоянии не ближе 30 сантиметров от стен и приборов охлаждения. Между штабелями оборудуются проходы.
49. Остывшее и охлажденное мясо хранится в подвешенном состоянии. Условно годное мясо хранится в специально используемых для этих целей холодильниках-изоляторах или отдельных камерах холодильника.
50. Объект переработки мяса оборудуется отдельными сетями внутренней канализации для сточных вод в производственных цехах: содержащих жир, не содержащих жир, хозяйственно-бытовых и незагрязненных производственных вод.
51. Сточные воды перед сбросом в канализацию или на местные очистные сооружения подвергаются механической очистке.

Воды, содержащие жир, проходят через жироловки.

52. Яма для приема сточных вод должна быть бетонированной, располагаться на расстоянии не менее 20 метров от производственного здания, оборудоваться крышкой и очищаться по мере заполнения ее на 2/3 объема.

53. Транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для транспортировки мяса и мясной продукции, должны быть гладкими и изготавливаться из материалов, не влияющих на органолептические свойства продуктов и здоровье населения, для удобства очистки и дезинфекции.

Транспортное средство оснащается средствами эффективной защиты продукции от насекомых и пыли, а также дренажа жидкости.

Транспортное средство оснащается нержавеющей сталью для висящего свежего мяса, установленными на такой высоте, чтобы мясо не касалось пола при транспортировке туш, полутуши, четвертей туши.

Не допускается использование транспортных средств или контейнеров для транспортировки мяса и мясной продукции после транспортировки в них живых животных или любого другого груза.

Ветеринарно-санитарные требования к объектам производства, осуществляющим переработку молока и молочной продукции

54. Размещение технологического оборудования в производственных помещениях объектов производства, осуществляющих переработку молока и молочной продукции (далее – объекты переработки молока), исключает перекрестную контаминацию, противотоки и перекрещивание технологических процессов.

55. Температура молока-сырья во время транспортировки до места переработки и вплоть до начала переработки не превышает 8⁰С.

Молоко-сырье, не соответствующее при приемке установленной температуре, подвергается немедленной переработке.

56. Для дезинфекции спецобуви рабочих и служащих при всех входах (выходах), ведущих в цех (из цеха) и другие производственные помещения, оборудуются дезинфекционные коврики.

57. Объекты переработки молока обеспечиваются горячей и холодной водой, канализацией, искусственным освещением, вентиляцией для гарантии выполнения санитарных условий.

Водопровод технической воды должен быть разделен от водопровода питьевой воды. Обе системы водоснабжения не должны иметь между собой соединений, и трубопроводы должны быть окрашены в разные цвета.

Система водоснабжения объектов переработки молока должна иметь

резервуары чистой воды для обеспечения гарантированной подачи в случае перебоа подачи воды .

58. Стены, полы и потолки в производственных помещениях объекта производства молока строятся из прочных водонепроницаемых материалов, регулярно моются и санятся .

59. В производственных помещениях для сбора мусора устанавливают металлические или пластмассовые емкости с крышками .

60. Сточные воды сбрасываются в сточную систему, отдельную от всех линий канализации, или через другие пути, достаточные для того, чтобы предотвратить возврат нечистот в места, где осуществляются переработка, обращение или хранение продукции .

61. Бытовые помещения, раздевалки, туалетные комнаты должны быть отделены от помещений и отделений, в которых осуществляются переработка, хранение или обращение продукции, а также содержаться в хорошем состоянии .

62. Технологическое оборудование, аппаратура, посуда, тара, инвентарь, пленка и изделия из полимерных и других синтетических материалов, предназначенные для расфасовки молока и молочных продуктов, изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами .

63. Ванны, металлическая посуда, спуски, лотки, желоба и другие должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок, затрудняющих очистку. Следует избегать использования дерева и других материалов, которые плохо моются и дезинфицируются .

64. Столы для обработки пищевых продуктов имеют гладкие, без щелей и зазоров рабочие поверхности (покрытия), изготовленные из нержавеющей металла или полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами .

65. Технологическое оборудование и аппаратура не должны содержать вредных примесей, влияющих на органолептические свойства продукции .

66. Оборудование, аппаратура и молокопроводы монтируются таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молока, моющих и дезинфицирующих растворов. Все части, соприкасающиеся с молоком и молочными продуктами, доступны для чистки, мытья и дезинфекции. Металлические молокопроводы разъемные .

Стеклянные термометры без защитной оправы к использованию не допускаются .

67. Резервуары для изготовления и хранения молока, сливок, сметаны и других молочных продуктов (кроме используемых для выработки творога и сыра

) снабжаются плотно закрывающимися крышками.

68. Аппараты, ванны и другое оборудование, в которых изготавливаются молочные продукты, подключаются к канализации с разрывом струи через воронки с сифоном.

Непосредственное соединение оборудования с канализацией и спуск воды из них на пол не допускаются.

69. Для мойки и дезинфекции инвентаря, тары, транспортных средств оборудуют специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, подводкой пара, горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией.

70. Фильтрующие материалы необходимо промывать и дезинфицировать после каждого применения.

При приемке молока от отдельных хозяйствующих субъектов фильтрующие материалы промываются и дезинфицируются после приемки молока от каждого датчика.

При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики мойка и дезинфекция фильтров в них производятся не реже 1 раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтров производятся после каждого перерыва в приемке молока.

71. Молочные цистерны после каждого освобождения от молока должны промываться и дезинфицироваться. После мойки цистерны опломбируются, о чем делается соответствующая отметка в путевом документе.

72. Все процессы приемки, переработки и хранения молока и молочных продуктов проводятся в условиях тщательной чистоты и охраны их от загрязнения и порчи, а также от попадания в них посторонних предметов и веществ.

73. Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн дезинфицируются и ополаскиваются питьевой водой. После окончания приемки молока шланги промываются, дезинфицируются, закрываются заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешиваются на кронштейны. Моющие и дезинфицирующие растворы для обработки шлангов и патрубков цистерн хранятся в специально промаркированных емкостях.

74. Для хранения сырого и пастеризованного молока предусматриваются отдельные танки, а для подачи молока - отдельные молокопроводы.

Танки для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть маркированы.

75. Не допускаются проведение ремонтных работ и дезинфекция помещений в период выработки продукции, не допускается оставлять в производственных цехах ремонтные инструменты; во время производственного цикла допускается

проведение ремонта оборудования только при условии обязательного его ограждения переносными (защитными) экранами.

В каждом цехе должны вестись учет бьющихся предметов и находиться выписка из инструкции о предупреждении попадания посторонних предметов в молочную продукцию.

76. В холодильных камерах все грузы (в таре) укладываются на решетки или поддоны, которые периодически подвергают мойке и дезинфекции. Допускается хранение продукции во флягах.

Ветеринарно-санитарные требования к объектам производства, осуществляющим заготовку и переработку рыбы и рыбной продукции

77. На объектах производства, осуществляющих заготовку и переработку рыбы и рыбной продукции (далее – объекты производства рыбы), обеспечиваются поточность технологических процессов и исключение возможности пересечения потоков сырья и отходов с потоком готовой продукции.

78. Объекты производства рыбы имеют:

- 1) рабочие цеха, конструкция которых должна иметь разделение на чистую и грязную зоны;
- 2) цеха для разделывания и обработки продукта, которые имеют: водонепроницаемые половые покрытия, удобные для чистки, дезинфекции и стока вод, оборудование для отвода вод; стены с гладкой поверхностью, сделанные из прочного и водонепроницаемого материала, удобные для чистки; потолки или потолочную облицовку, удобные для чистки; двери из прочного материала, удобные для чистки; надлежащую систему вентиляции и, при необходимости, вытяжную систему; хорошее естественное или искусственное освещение; необходимое количество устройств для мытья и дезинфекции рук; устройство для очистки помещений, оборудования и остальных принадлежностей;
- 3) холодильные камеры для хранения рыбопродуктов;
- 4) приспособления для защиты от насекомых, птиц, грызунов;
- 5) инструменты и рабочее оборудование, удобные для чистки и дезинфекции (разделочные столы, контейнеры, конвейеры, ножи и транспортеры из коррозиостойкого материала);
- 6) специальные водонепроницаемые, коррозиостойкие контейнеры для рыбной продукции, пригодной для употребления, а также помещения для

хранения контейнеров, в случае если они не опустошаются до конца дня;

7) оборудование по обеспечению необходимых запасов питьевой воды или морской водой, очищаемой специальной системой;

8) устройства для чистки и дезинфекции средств транспортировки;

9) надлежащее оборудование для обеспечения воды, незагрязненной вредными организмами или веществами, если объект производства рыбы содержит ракообразных и рыбу в живом виде;

10) необходимое количество умывальников, туалетов и раздевалок с гладкими, водонепроницаемыми, моющимися стенами, полом; туалеты не должны открываться прямо в рабочий цех. Умывальники должны иметь чистящие средства и одноразовые полотенца; краны должны быть на неручном управлении.

79. Полы, стены, потолки или потолочная облицовка, оборудование и инструменты, используемые в работе с продуктами рыболовства, должны содержаться в состоянии чистоты и исправности.

Рабочие цеха, инструменты и оборудование должны использоваться только для работы с продуктами рыболовства.

80. Микробиологическая и паразитологическая контаминация рыбы и рыбной продукции и содержание химических загрязнителей, токсических элементов, пестицидов, радионуклидов, других вредных веществ и их остатков не допускаются.

81. На объекте производства рыбы осуществляются ветеринарно-санитарный контроль и надзор безопасности рыбы и рыбной продукции, а также качества уборки, мойки и дезинфекции.

82. Рабочая зона на объектах производства рыбы должна быть с просторным местом для приготовления и обработки продуктов рыболовства, легко поддаваться уборке и дезинфекции, устроена таким образом, чтобы предотвращать любую контаминацию продукции.

83. На объекте производства рыбы организуется отдельная зона для хранения готовой продукции.

84. Упаковочные материалы хранятся отдельно от зон приготовления и обработки продукции.

Продукция рыболовства охлаждается льдом или охлажденной водой не позднее одного часа после вылова.

85. Контейнеры для перевозки и хранения свежих продуктов рыболовства должны быть чистыми и содержать продукт в надлежащих санитарно-гигиенических условиях, а также обеспечивать стекание воды, образовавшейся в результате оттаивания продукции.

Во избежание загрязнения продуктов должна быть предусмотрена система

стока вод, образовавшихся в результате размораживания. Во время размораживания температура продукта не должна сильно увеличиваться.

Для копчения рыбы предусматриваются отдельное помещение или специально отведенные места, оборудованные, при необходимости, системой вентиляции, не допускающей скопление дыма и тепла в других помещениях и местах, где рыбопродукты разделяются, обрабатываются и хранятся.

Посол рыбы и рыбной продукции должен происходить в помещениях, отдельных от цехов, где производятся другие операции. Контейнера (чаны), используемые для соления, должны быть устроены так, чтобы не допустить загрязнение, и чиститься перед использованием.

86. Для удаления отходов из камер для хранения отходов продуктов рыболовства, не пригодных для потребления людьми, объект производства рыбы оснащается специальным оборудованием для удаления.

87. Объект производства рыбы оборудуется устройствами для мытья рук персонала, занятого обработкой продуктов рыболовства.

88. Продукция рыболовства хранится в чистой охлажденной воде не более трех суток на борту судна.

89. Внутренние стены и потолки холодильных камер перед загрузкой в них продуктов рыболовства подвергаются санитарной обработке.

Решетки или поддоны для укладки штабелями продукции рыболовства в камерах холодильника и морозильника располагают на высоте не менее 8 сантиметров от пола.

Штабеля располагаются от стен, приборов охлаждения и друг от друга на расстоянии не ближе 30 сантиметров.

90. При производстве мороженой рыбы и рыбной продукции необходимо соблюдать следующие условия:

1) наличие питьевой или чистой воды на участке разделки;

2) температура замораживания продукции не выше -30°C до достижения в толще продукта температуры не выше -18°C ;

3) замораживание в естественных условиях в местах улова наваги при температуре воздуха не выше -12°C на ледяных, хорошо проветриваемых площадках, или на сквозняке;

4) после завершения необходимых производственных стадий рыба и рыбопродукты замораживаются;

5) продолжительность хранения рыбы с момента поступления сырья в производство и до его закладки в морозильник не превышает 4 часов.

91. Отходы, полученные в процессе производства рыбной продукции, собираются в водонепроницаемые промаркированные емкости и удаляются из

производственных помещений по мере накопления.

Отходы хранятся в емкостях отдельно от сырья и готовой продукции в охлаждаемых камерах.

Отходы хранятся без охлаждения в закрытых емкостях не более двух часов.

92. Рыба снабжается маркировкой с информацией о принадлежности к району промысла.

93. Не допускается складирование пищевого сырья и вспомогательных материалов на пол.

94. Складские помещения содержатся в чистоте и подвергаются периодической дезинсекции и дератизации.

Помещения и оборудование для хранения рыбы и рыбной продукции оборудуются термометрами, записывающими показатели температуры.

95. Транспортное средство оснащается эффективной защитой продукции от насекомых и пыли и водонепроницаемыми контрольно-измерительными средствами.

96. Охлажденная рыба хранится при температуре, близкой к температуре тающего льда.

Мороженная рыба и рыбная продукция хранятся при температуре не выше -18°C .

Мороженную рыбу, предназначенную для производства консервов, хранят неразделенной в тузлуке при температуре не выше -9°C .

Живую рыбу содержат в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность, без ограничения срока реализации.

Рыба и рыбная продукция хранятся в емкостях из материалов, не изменяющих качество воды.

97. На рыболовном судне соблюдаются следующие условия:

1) исключается контакт продукции с трюмной, сточной водой, дымом, топливом, нефтепродуктами, смазочными материалами;

2) имеется минимум острых углов и выступов;

3) обеспечивается интенсивный сток;

4) поверхности, контактирующие с продукцией рыболовства, гладкие, прочные, нетоксичные, легко поддаются мойке и дезинфекции и изготовлены из некоррозийного материала;

5) хранение продуктов рыболовства в течение более 24 часов осуществляется в оборудованных трюмах, цистернах или контейнерах;

6) продукция рыболовства хранится в трюмах отдельно от машинных отделений и от помещений для экипажа;

7) продукция хранится в гигиенических условиях без контакта талой воды с

п р о д у к т а м и ;

8) наличие устройств для достижения однородной температуры во всей цистерне на судах, оборудованных для охлаждения продуктов рыболовства в охлажденной чистой морской воде;

9) ведется мониторинг и регистрация температуры.

Попадание на судно птиц, насекомых или других животных, паразитов и вредителей не допускается.

На плавбазах (плавсредствах) организуются зоны приемки, легко поддающиеся уборке, зарезервированные для принятия продукции рыболовства на борт, спроектированные для защиты продукции от солнца и нагревательных элементов с исключением любого источника контаминации.

Организуется система для подачи рыбы из зоны приема в рабочую зону.

После выгрузки рыбы в малых судах в течение 12 часов с момента вылова необходимо соблюдать температуру рыбы на уровне между -1°C и $+4^{\circ}\text{C}$.

На судне отходы хранятся не более 24 часов.

Морозильные суда оснащаются морозильным оборудованием достаточной мощности для быстрого понижения температуры до -18°C .

Судна оборудуются охлаждающим оборудованием достаточной мощности, позволяющим содержать продукты рыболовства в трюмах для хранения при температуре не выше -18°C .

Трюмы для хранения рыболовецких и морозильных суден оборудуются устройствами для регистрации температуры. Датчик температуры считывающего устройства располагают в зоне, где самая высокая температура в трюме.

Ветеринарно-санитарные требования к объектам, осуществляющим хранение продукции и сырья животного происхождения

98. В помещениях объектов хранения, предназначенных для хранения продукции и сырья животного происхождения (далее – объекты хранения), не допускается размещение всех видов животных, эмбрионов и спермы животных, оплодотворенной икры, инкубационного яйца, а также технического сырья животного происхождения (в том числе шкуры, шерсть, пушнина, пух, перо, эндокринное и кишечное сырье, кости, другие виды сырья), кормов и кормовых добавок; коллекций и предметов коллекционирования по зоологии, анатомии, палеонтологии и животных.

Объекты хранения обеспечиваются достаточным количеством складских помещений в зависимости от мощности производства.

99. В случае, если объект хранения находится на территории морского порта или на объекте хранения помещаются животные, въезд на его территорию

должен быть оборудован дезинфекционным барьером.

Контейнеры, используемые для отправки или хранения неупакованных приготовленных свежих продуктов рыболовства, сохраняемых подо льдом, должны обеспечивать, чтобы вода, образовавшаяся в результате таяния льда, не вступала в контакт с продуктами.

100. Подъездные пути, проезжие дороги и пешеходные дорожки, погрузочно-разгрузочные площадки и проходы должны иметь твердое покрытие (асфальт, бетон), ровное, водонепроницаемое, доступное для мойки и дезинфекции, с водостоком атмосферных, талых и смывных вод в канализацию.

101. На складе выделяется помещение для проведения ветеринарного осмотра товаров, оборудованное:

1) техническими средствами, необходимыми для проведения ветеринарного контроля;

2) погрузочно-разгрузочной техникой, необходимой для проведения ветеринарного осмотра товаров (в том числе с их полной выгрузкой);

3) набором стеллажей для размораживания продуктов и столами из нержавеющей стали.

Стены помещения для проведения ветеринарного осмотра товаров должны быть гладкими и прочными, пол - водонепроницаемым с достаточным количеством в нем дренажных отверстий, температура воздуха не должна превышать 21⁰С. Склад должен быть обеспечен освещением, подачей горячей и холодной воды, а также другими необходимыми условиями для работы.

102. Для мойки и дезинфекции тары, инвентаря, транспортных средств должны оборудоваться специальные, изолированные от холодильных камер помещения, с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды, канализацией, освещением и вентиляцией, а также моечным агрегатом.

103. Инвентарь для уборки производственных помещений, камер и других объектов склада должен храниться отдельно от инвентаря, применяемого при уборке туалетных комнат.

104. Помещения и оборудование для хранения продукции и сырья животного происхождения со специальными условиями хранения должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции.

105. В производстве мяса и мясной продукции применяются специально изготовленные для холодильной обработки и хранения продуктов холодильные камеры и морозильники. Объем и количество холодильных камер и морозильников выбираются с учетом производственной мощности объектов и

условий, чтобы они обеспечивали возможность регулирования температуры в зависимости от вида продукции от минус 30⁰ С до 0⁰ С и влажности воздуха от 60 % до 95 % .

Внутренние стены и потолки холодильных камер и морозильников перед загрузкой в них мяса и мясной продукции подвергаются санитарной обработке.

Ветеринарно-санитарные требования к объектам, осуществляющим реализацию продукции и сырья животного происхождения Требования к выбору земельного участка под строительство, размещению объектов, проектированию, строительству, реконструкции, переоборудованию, ремонту и вводу в эксплуатацию объектов

106. Выбор земельного участка под строительство, размещение объектов, проектирование, строительство, реконструкция, переоборудование и ввод в эксплуатацию производится при наличии санитарно-эпидемиологического заключения .

107. Не допускается проектировать строительство объекта на земельном участке в случае :

- 1) использования его в прошлом под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов ;
- 2) превышения нормативов радиационной безопасности;
- 3) размещения на земельном участке почвенных очагов по сибирской язвы, стационарно неблагоприятных по данной болезни пунктов;
- 4) отсутствия возможности организации санитарных разрывов от объектов промышленного и гражданского назначения.

108. Все помещения располагают с учетом поточности, движения сырья и готовых пищевых продуктов, персонала и посетителей. Для ввоза на территорию объекта, осуществляющего реализацию продукции и сырья животного происхождения, оборудуют отдельный въезд, обеспечивающий одностороннее движение продукции и сырья животного происхождения к лабораториям ветеринарно-санитарной экспертизы и далее к местам их реализации.

Каждую группу помещений объединяют в отдельный блок: загрузочные, складские помещения, помещения подготовки пищевых продуктов к продаже; административно-бытовые, подсобные, торговые.

В торговой зоне отводятся отдельные площади для торговли продукцией и сырьем животного происхождения (отдельно мясные, рыбные, молочные и другие), для предприятий общественного питания, бытового обслуживания и лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

В складской зоне располагаются помещения для хранения продовольственных товаров, холодильные устройства.

В хозяйственной зоне отводятся площадки с контейнерами для сбора мусора, стоянки для автотранспорта, туалеты.

Размещение загрузочных, складских помещений, помещений подготовки продуктов к продаже, торговые залы производят с учетом технологической связи между ними.

109. Внутренняя отделка помещений объекта выполняется с использованием нетоксичных отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам.

110. Стены торгового зала рынка, фасовочных, моечных помещений, охлаждаемых камер, санитарных узлов облицовывают материалами, устойчивыми к моющим и дезинфицирующим средствам.

111. Полы выполняют с ровной поверхностью, без выбоин, из влагоустойчивых и влагонепроницаемых, нетоксичных, допускающих санитарную обработку. Покрытие в разгрузочных помещениях, на площадках для автомобилей выполняется из твердых водонепроницаемых материалов. В моечных, туалетах и душевых предусматривают трапы для выпуска воды в систему водоотведения.

112. В случае организации торговли мясом, получаемого тушами, полутушами и четвертинами, на объекте выделяется помещение разрубочной площадью не менее 10 м² с установкой в нем моечной раковины и дополнительного холодильника.

113. Объекты торговли скоропортящейся продукции должны быть оснащены холодильным оборудованием для отдельного хранения сырых и готовых продуктов. Запас скоропортящихся пищевых продуктов должен соответствовать нормам складирования с учетом емкости холодильного оборудования.

114. Администрация (владелец) объекта обеспечивает:

1) соответствующие условия для торговли мясом, другой продукцией животного происхождения, прошедшей государственный ветеринарно-санитарный контроль и надзор и ветеринарно-санитарную экспертизу в лаборатории, в соответствии с требованиями ветеринарных (ветеринарно-санитарных) правил и других нормативных документов Республики Казахстан;

2) выделение на территории рынка изолированного помещения с установлением автоклава для обеззараживания соответствующей продукции, забранной лабораторией;

3) поддержку в рабочем состоянии изолированной холодильной камеры для

временного хранения мяса, мясопродуктов до получения результатов лабораторных исследований;

4) проведение утилизации мяса, мясопродуктов, в том числе конфискатов, другой продукции животного происхождения, признанной непригодной для употребления;

5) проведение санитарных дней, регулярной уборки и дезинфекции территории, торговых мест, других вспомогательных помещений, холодильников и инвентаря рынка;

6) проведение профилактических и вынужденных мероприятий, предусмотренных ветеринарными (ветеринарно-санитарными) правилами, инструкциями и другими нормативными правовыми актами в области ветеринарии Республики Казахстан.

Требования к лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы

115. Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения на объектах внутренней торговли должны быть организованы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (далее - лаборатория).

Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы определяется уполномоченным государственным органом в области ветеринарии.

116. Лаборатории должны иметь следующий набор помещений в зависимости от мощности объекта:

1) для экспертизы мяса и мясопродуктов, яиц и яичепродуктов (с отдельными рабочими столами);

2) для экспертизы рыбы и рыбопродуктов;

3) для экспертизы молока и молокопродуктов, меда, растительного сырья (с отдельным рабочим столом);

4) для мойки инвентаря;

5) для стерилизации мяса и мясопродуктов с холодильным оборудованием для хранения конфиската;

6) для хранения дезинфицирующих и моющих средств, инвентаря;

7) санитарные и бытовые помещения для персонала.

На объектах должны быть установлены изолированная холодильная камера для временного хранения мясных туш, мясопродуктов и других продуктов и автоклав для обеззараживания мяса, мясопродуктов и конфискатов. При отсутствии автоклава допускается обезвреживание проводить в котлах.

117. Рабочие столы для экспертизы туш убойных животных, мясных продуктов, рыбы, мяса птицы должны покрываться мраморной крошкой,

кафелем или обиваться оцинкованным железом. Для проведения экспертизы мяса и мясопродуктов лаборатории обеспечиваются специальными отдельными приспособлениями (устройствами) для подвешивания мясных туш, внутренних органов, головы (вешала, крючки и другие) или столами.

Столы, на которых производятся исследования молока и молочных продуктов, покрываются оцинкованным железом или пищевым пластиком.

Помещения лаборатории оборудуются отоплением, освещением, вентиляцией, водопроводом с горячей и холодной водой, канализацией.

118. На объектах внутренней торговли в зависимости от мощности реализации продукции и сырья животного происхождения допускается совмещение смотрового зала для экспертизы молочного сырья с лабораторией, помещения для обезвреживания мяса со смотровым залом для экспертизы мясного сырья.

119. Помещения лабораторий, производственное оборудование и инвентарь должны содержаться в чистоте. Уборка влажным способом и дезинфекция проводятся ежедневно.

Один раз в месяц проводится санитарный день с генеральной уборкой и дезинфекцией всех помещений и, при необходимости, проводятся дератизация и дезинсекция.

120. Штат лаборатории формируется в зависимости от объема проводимой работы и затраченного на нее времени (оперативного и вспомогательного), количества экспертиз, проводимых за один рабочий день.

121. Лаборатория для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы обеспечивается необходимыми специальными лабораторными видами оборудования, приборами, инструментами, химическими реактивами, моечными и дезинфицирующими средствами, ветеринарными клеймами и штампами, лабораторной посудой, спецодеждой, лабораторной мебелью, инвентарем и другими вспомогательными материалами.

Используемые химические реактивы должны быть промаркированы с указанием даты изготовления и срока годности.

122. Лаборатории ведут ветеринарный учет (учет поступающей продукции, результатов экспертиз, конфискатов, реактивов и другое) и отчетность и предоставляют их в порядке, установленном Правительством Республики Казахстан. Журналы учета лаборатории должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью главного государственного ветеринарно-санитарного инспектора соответствующей административно-территориальной единицы.

Требования к водоснабжению, водоотведению, освещению и вентиляции объектов, воздуху, микроклимату торговых и других помещений

123. Капитальные здания объектов оборудуются централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.

Используемая питьевая вода должна соответствовать требованиям безопасности, установленным санитарными правилами Республики Казахстан.

При отсутствии централизованного водоснабжения допускается использование воды из местных источников. Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды.

При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в моечных помещениях объекта устанавливаются водонагреватели. При отсутствии системы канализации для сбора сточных вод допускается устройство водонепроницаемых выгребных ям с крышкой. Яма очищается по мере накопления.

124. Источники искусственного освещения заключаются в осветительную защитную арматуру. При необходимости на рабочих местах устанавливаются дополнительные источники освещения. Светильники и арматура в производственных помещениях должны быть закрытого типа и доступными для влажной очистки.

125. Очистка наружных и внутренних остекленных поверхностей окон, оконных рам проводится по мере загрязнения. Все открывающиеся проемы в теплое и переходное время года для защиты от проникновения насекомых оборудуют защитными сетками.

126. В помещениях объекта, кроме естественного проветривания, торговые, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуют системой принудительной вентиляции и/или кондиционерами. Вентиляция должна обеспечивать необходимую кратность обмена воздуха и микроклиматические условия.

На объекте площадью до 50 м² допускается естественная вентиляция помещений.

Систему вентиляции складских и торговых помещений объектов устраивают раздельными. Не допускается совмещение систем вентиляции складских, торговых помещений с санитарными узлами и душевыми комнатами.

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

127. Все помещения объекта содержат в чистоте. По окончании работы проводят влажную уборку помещений, торгового оборудования с применением моющих средств и последующей промывкой горячей водой.

128. В помещениях для хранения пищевой продукции, в том числе холодильных камерах, регулярно проводятся механическая очистка, мойка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

129. Кратность проведения генеральной уборки помещений объекта устанавливается администрацией хозяйствующего субъекта с учетом обеспечения чистоты помещений. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с инструкцией по применению изготовителя.

130. Хранение моющих, дезинфицирующих средств осуществляется в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в соответствии с технической документацией изготовителя отдельно от продовольственных товаров.

131. Контейнеры, инвентарная тара (тележки, корзины, сетки), весоизмерительные приборы ежедневно промывают с применением моющих средств и просушивают.

132. Объект оснащается необходимым торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом организации, его мощностью. Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования обеспечивается с соблюдением свободного доступа к ним.

133. Складские помещения для хранения пищевой продукции содержат сухими, чистыми, отапливаемыми, хорошо проветриваемыми, с устройством вентиляции, не зараженными вредителями, защищенными от атмосферных осадков, от проникновения в них грызунов, птиц и насекомых.

134. Для реализации скоропортящихся пищевых продуктов объекты оснащают охлаждаемыми или холодильными камерами, прилавками, витринами, шкафами, ларями.

135. В холодильном оборудовании на потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с продукцией не допускается образование «снеговой шубы» и льда.

Холодильное оборудование моют и дезинфицируют по мере его загрязнения, образования «снеговой шубы», после освобождения их от продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, при выявлении плесени в камере и поражении плесенью хранящейся продукции.

136. Колоды для разуба мяса и рыбы используют из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин. Ежедневно по окончании работы деревянные колоды зачищают ножом, посыпают солью.

137. Для каждого вида продуктов выделяют и используют отдельные

разделочные доски и ножи с маркировкой, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.

138. На объектах не допускается наличие насекомых и грызунов.

Требования к содержанию и эксплуатации продовольственных рынков

139. Территория продовольственного рынка разделяется на функциональные зоны: торговую, складскую и административно-хозяйственную.

140. В торговой зоне отводятся торговые места площадью из расчета не менее 6 м² на одно торговое место, предусматривают места для размещения объектов общественного питания, бытового обслуживания и лаборатории.

Реализация пищевой продукции (растениеводческой, мясной, рыбной, молочной и другой) проводится на специально выделенных местах.

141. В складской зоне располагают помещения для хранения продовольственных товаров, холодильные устройства.

142. В хозяйственной зоне отводятся места для охраны, администраторов рынка, стоянки для автотранспорта, площадки с контейнерами для сбора мусора, т у а л е т ы .

143. Предусматривается обеспечение въездов и выездов, подъездных путей и пешеходных развязок.

144. Территорию и торговые места содержат в чистоте, влажную уборку с дезинфекцией проводят ежедневно.

Ежемесячно проводится санитарный день с генеральной уборкой, ревизией холодильного оборудования, дезинфекцией, при показаниях (наличии грызунов и насекомых) - дезинсекцией и дератизацией помещений и территории.

145. Торговый инвентарь, решетки, стеллажи, поддоны изготавливаются из легко моющихся материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

146. Хранение, транспортировка и реализация пищевых продуктов непромышленного (домашнего) изготовления допускаются только по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, их реализация разрешается только в специально отведенных местах продовольственных рынков.

147. Мясо и другие сырые продукты убойных животных, рыбы, птицы, молока и молочных продуктов, иные продукты животного происхождения реализуются в отдельных помещениях рынка, на отдельных прилавках, при наличии результатов ветеринарно-санитарной экспертизы.

148. Молоко и молочные продукты продаются в специально оборудованных помещениях на столах. Опробование молока и молочных продуктов покупателями на вкусовые качества допускается одноразовыми ложками.

149. Торговля продукцией животного происхождения осуществляется путем, предохраняющим ее от непосредственного соприкосновения с землей, соблюдения принципов товарного соседства, из посуды, изготовленной из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами.

Требования к условиям транспортировки, хранения, расфасовки и реализации пищевой продукции

150. Каждая партия пищевой продукции при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а также информацией об условиях хранения, перевозки и сроке годности/хранения, скоропортящихся пищевых продуктов – с накладными, в которых указываются время и дата выработки, температура хранения и конечный срок реализации продукции.

151. Поступление пищевых продуктов в места хранения осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке.

152. Маркировочный ярлык (этикетка) каждого тарного места с указанием срока годности, хранения и вида продукции сохраняют до окончания сроков годности/хранения, до полного использования продукта.

153. Объект обеспечивается складскими помещениями для хранения и подготовки пищевых продуктов к реализации, холодильным оборудованием для отдельного хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов, которые оборудуют полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленными из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола, охлаждаемые камеры - системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными или изготовленными из нержавеющей стали крючьями.

154. Все пищевые продукты на объектах хранят на стеллажах, поддонах, подтоварниках на расстоянии от пола не менее 15 сантиметров. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

155. Размещение пищевой продукции в холодильной камере и/или складском помещении для оптовой торговли осуществляется партиями с указанием даты изготовления и номера партии.

156. В помещении, предназначенном для хранения пищевой продукции, не допускается совместное хранение непищевых материалов.

157. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (рыба, сыр и др.), хранят отдельно от продуктов, адсорбирующих посторонние запахи (сырое мясо,

масло сливочное, яйцо и другое).

Не допускаются совместное хранение сырых продуктов (мясо, птица, рыба, яйца и другое) с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, с готовыми не упакованными продуктами, хранение опасных пищевых продуктов вместе с другими пищевыми продуктами, а также их хранение вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений. Не допускается складирование пищевых продуктов непосредственно на полу.

158. Обеспечивается соблюдение особых условий хранения следующих видов п и щ е в ы х п р о д у к т о в :

1) хранение охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) производится в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в тару) допускается хранить на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в таре поставщика, при укладке в штабеля обеспечивается циркуляция воздуха;

2) охлажденная рыба хранится в таре поставщика при температуре от 0^0 до минус 2^0C не более двух суток.

Все холодильные установки могут быть оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевой продукции.

159. Пищевая продукция, признанная не соответствующей требованиям нормативной и технической документации, представляющая опасность для здоровья населения, снимается с реализации. Решение о возможности ее дальнейшего использования или уничтожения принимается в соответствии с законодательством о безопасности пищевой продукции.

160. Продовольственное сырье животного происхождения допускается для приема, хранения, транспортировки и реализации населению в пищевых целях в необработанном и не переработанном виде только по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, при наличии ветеринарных сопроводительных документов.

161. При отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, творог, растительное масло и другое) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару. Торговый инвентарь для розлива в таре с молоком, сметаной, творогом не оставляют, держат в специальной посуде, ежедневно промывают. Инвентарь используется по назначению.

162. При реализации фляжного молока, доставляемого молокоперерабатывающими объектами, обратная тара обрабатывается на предприятии-изготовителе, предварительно промытая в местах реализации.

163. На объектах не допускаются прием, хранение, транспортировка и реализация:

- 1) пищевой продукции без документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
- 2) пищевой продукции без соответствующей маркировки;
- 3) пищевой продукции с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей);
- 4) пищевой продукции при несоответствии представленной информации;
- 5) фальсифицированной пищевой продукции;
- 6) при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения пищевой продукции;
- 7) непотрошеной птицы, яиц из хозяйствующих субъектов, неблагополучных по сальмонеллезу, яиц с загрязненной скорлупой, с пороками и насечками, утиных и гусиных яиц;
- 8) мяса без ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов, а также продовольственного сырья животного происхождения и пищевых продуктов непромышленного изготовления, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;
- 9) при несоответствии пищевой продукции показателям безопасности.

164. Для хранения и реализации свежей рыбы и рыбопродуктов объект обеспечивается отдельными холодильниками.

165. Реализация яиц в отделах (секциях), реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению, не допускается.

166. Не допускается совместная перевозка готовых пищевых продуктов с продовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами.

167. В теплое время года транспортировка скоропортящихся продуктов производится при температуре не выше плюс 6⁰С:

- 1) не более 6 часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами;
- 2) не более 1 часа в изотермических кузовах без холода.

168. Транспортировку мяса проводят в авторефрижераторах: остывшее и охлажденное – при температуре плюс 6⁰С, мороженное - при температуре 0⁰С.

169. Живую рыбу перевозят в автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих специальную емкость для льда, а также оборудование для насыщения воздухом воды.

Требования к территории объектов, сбору и вывозу отходов потребления

170. Территория объекта благоустраивается, содержится в чистоте. На территории предусматривается площадка для установки контейнеров с крышками для сбора мусора, с водонепроницаемым покрытием, огражденная с трех сторон сплошной стеной, в специально отведенном месте, в хозяйственной зоне объекта. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения. Вывоз мусора осуществляют специальным транспортом.

171. Территория ежедневно подвергается уборке, в теплое время года поливается, в зимнее время очищается от снега и льда.

172. При входе в здание объектов устанавливаются урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения.

173. На рынках вдоль линии торговых рядов размещают урны на расстоянии не более 20 м друг от друга.

174. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки обеспечиваются твердым покрытием с уклоном для отвода атмосферных осадков и талых вод.

175. Не допускается складирование тары и запасов товаров на территории, прилегающей к объекту торговли.