

РЕГЛАМЕНТ (УКАЗ 4238/68), ОБНОВЛЕННЫЙ, УКАЗАТЕЛЬ ПО ГЛАВАМ
УКАЗАТЕЛЬ ПО ГЛАВАМ
СОДЕРЖАНИЕ

по Темам

ГЛАВА I:

Общие определения

ГЛАВА II :

Аккредитация

Сбор за проведение контроля

Гарантии

Предприятия Типа В, С и Скотобойня

ГЛАВА III:

Строительство и санитарная инженерия предприятий

Санитарно-гигиенические нормы

Место для купания животных

Автоклав Пандус

Площадь для убоя

Характеристика оборудования

Эксплуатационные требования

Бойни типа В

Помещение для сушки

Помещение для экстренного убоя Помещение для

вскрытия

ГЛАВА IV:

Удаление отработанной воды

Санитарно-технические работы

Система утилизации сточных вод убойных

пунктов

Водопровод

ГЛАВА V:

Холодильные камеры

Строительные и санитарно-гигиенические
требования

Упаковка мясных продуктов и их производных

Контроль параметров окружающей среды

Чистка и дезинфекция

Техника охлаждения для различных продуктов

ГЛАВА VI:

Вспомогательные службы на предприятиях

Гигиенические нормы

ГЛАВА VII:

Официальная лаборатория

Лаборатория на предприятии

ГЛАВА VIII:

Официальный персонал (инспекторы)

Персонал предприятия

ГЛАВА IX:

Обязанности предприятий

ГЛАВА X:

Предубойная экспертиза, Нормы

Больные животные в загоне

Животные умершие и павшие

Санитарная бойня

ГЛАВА XI:

Экспертиза после убоя

Общие положения

Техника проведения экспертизы

Назначение туш, прошедших экспертизу

Назначение туш, прошедших экспертизу в соответствии с повреждениями

Маркировка туш и упаковка внутренних органов для использования в фармации

Прочие заболевания

Санитарный осмотр лошадей

ГЛАВА XII:

Сычуг

Помещения, предназначенные для

разделки туш Внутренние органы

ГЛАВА XIII:

Отдел для разделывания туш, определение

Санитарно-гигиенические требования к помещениям

ГЛАВА XIV:

Жироперерабатывающие предприятия, определение

Санитарно-гигиенические требования к

жироперерабатывающим предприятиям

Определение продуктов, перерабатываемых на

жироперерабатывающих предприятиях

Требования к проведению переработки

Маргарины

Упаковка

Транспортировка

ГЛАВА XV:

Солонина, определение

Строительные и санитарно-гигиенические требования

Продукты, которые входят в понятие «Солонина»

ГЛАВА XVI:

Колбасные изделия, определение

Строительные и санитарно-гигиенические

требования Рабочие детали

Требования к сырью и прочим элементам

Сырые колбасы

Сухие колбасы

Вареные колбасы

ГЛАВА XVII:

Консервы, определение

Консервные заводы и санитарно-гигиенические

требования

Упаковка, контейнеры и этикетки

Контроль производства и санитарно-технологические

нормы

Контроль консервации

Различные типы консервов

Различные типы пресервов

Разные виды съедобных консервированных продуктов

ГЛАВА XVIII

Пищевые добавки, определение

Разрешенные пищевые добавки

Стабилизаторы цвета

Вкусовые добавки

Противоразбрызгивающие средства

Желатинирующие вещества

Загустители

Подсластители

Антиадгезивные средства

Среда прочих добавок

Ферменты

Красители

ГЛАВА XIX:

Прочие предприятия по переработке съедобных продуктов

Крупная дичь

Мелкая дичь

Бойни кроликов и/или нутрий

Холодильные камеры с отделом для
разделывания

Холодильные камеры для продуктов птицеводства

Холодильные камеры для продуктов,
предназначенных для внутреннего использования

Предприятия, перерабатывающие мясо для
консервов Обработка пропаренных языков

Изготовление сычужного фермента

Железы и прочие продукты для
использования в фармацевтической
индустрии Помещение для удаления
эпителия с языка Съедобный желатин

Плазма

Соусы и приправы

Помещение для выставки и/или продажи мяса

ГЛАВА XX:

Бойни для птицы, расположение

Строительные и санитарно-гигиенические
требования

Оборудование, инвентарь, установки

Операционная технология

Санитарный осмотр

ГЛАВА XXI:

Птицы, классификация и санитарно-гигиеническая технология

ГЛАВА XXII:

Яйца

Особые требования к отделам Предприятия

Требования к мытью

Санитарная классификация свежих яиц

Санитарная классификация яиц в скорлупе, которые хранятся в
холоде Классификация обезвоженных яиц

Яйца на экспорт

Импортированные яйца

Упаковка

Запрет на повторное замораживание

Несъедобные яйца, промышленное использование

Несъедобные яйца

Денатурация

Яйца, непригодные для любого использования

ГЛАВА XXIII:

Продукты рыбного промысла, определение и перечень

Продукты рыбного промысла, которые хранятся
охлажденными

Соленые продукты рыбного промысла

Сушеные продукты рыбного промысла

Различные способы приготовления

Пресервы

Рыбные консервы

Различные типы консервов

Несъедобные субпродукты

Судна, добывающие продукты рыбного промысла

Помещения для обработки продуктов рыбного

промысла **ГЛАВА XXIV:**

Предприятия, производящие несъедобную продукцию или склады для нее

ГЛАВА XXV:

Тук

Строительные и санитарно-гигиенические требования.

ГЛАВА XXVI:

Упаковка и этикетки

ГЛАВА XXVII:

Сертификаты

ГЛАВА XXVIII:

Транспорт

ГЛАВА XXIX:

Консультационные услуги

ГЛАВА XXX:

Санкции

ГЛАВА XXXI

Надлежащая производственная практика и Санитарно-гигиенические стандартные операционные процедуры.

ГЛАВА XXXII

Благополучие животных

Сфера применения

Гуманитарный убой

Дифференцированная обработка

Защита окружающей среды

Неблагоприятное восприятие

Обязательство по обеспечению водой и пищей

Въезд транспортных средств с животными на предприятие

Прием и ожидание

Поведение

Специальные инструкции

Управление данными предубойной и послеубойной экспертизы

Инструкция по благополучию животных

Критические зоны

Инфраструктура Оборудование

Контроль над поставщиками и транспортом

Перерыв

Использование элементов, которые приводят к плохому обращению с животными

Десенсибилизация

Принесение животных в жертву по религиозным причинам

ГЛАВА XXXIII

Маломасштабное фермерское хозяйство