

ГЛАВА I

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Определение Положения о контроле	1.1	<p>(Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.).</p> <p>Положение о контроле представляет собой свод норм, обязательных для исполнения предприятиями по переработке и производству продукции из мяса, продуктов животного происхождения и мясосодержащей продукции, созданных на территории страны.</p>
Область применения	1.1.1	<p>Настоящее Положение действует на всей территории Республики Аргентина, и его применение осуществляется в соответствии со статьей 10 Закона 3959.</p>
Инспекция - Должностные лица	1.1.2	<p>(Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.).</p> <p>(Постановление экс-СЕНАСА № 206 от 03.04.1995г.).</p> <p>НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ осуществляет контроль качества мяса, продуктов животного происхождения и мясосодержащей продукции на всех этапах их переработки, контроль осуществляет ветеринарный инспектор и/или ветеринарный врач, зарегистрированный в реестре.</p>
Ветеринарный врач, зарегистрированный в реестре.		
Определение	1.1.2.1	<p>(Постановление экс-СЕНАСА № 206 от 03.04.1995г.).</p> <p>Под ветеринарным врачом понимается специалист, нанятый предприятием и зарегистрированный в реестре НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ. Указанный профессионал должен соблюдать обязательства, предусмотренные пунктом 8.3 настоящего Положения.</p>
Ассистент ветеринара	1.1.3	<p>(Постановление экс-СЕНАСА № 206 от 03.04.1995г.).</p> <p>Ассистентом ветеринара является государственный служащий, который оказывает всестороннюю поддержку ветеринарному инспектору или ветеринарному врачу.</p>
Условия или требования	1.1.4.	<p>(Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства № 333 от 16.06.2006г.).</p> <p>Условия или требования представляют собой совокупность норм, которым должны соответствовать предприятия и транспортные средства для получения аккредитации.</p> <p>Настоящие нормы являются минимальными для получения аккредитации, упомянутой в Главе II, соответствие им будет контролировать НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ, децентрализованный орган СЕКРЕТАРИАТА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ЖИВОТНОВОДСТВА, РЫБОЛОВСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ МИНИСТЕРСТВА ЭКОНОМИКИ И ПРОМЫШЛЕННОСТИ.</p>
Условия или требования к экспорту продукции.		
	1.1.4.1	<p>(Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства № 333 от 16.06.2006г.).</p> <p>Экспортируемая продукция и условия ее производства должны отвечать требованиям страны назначения или требованиям, сопоставимым с требованиями страны назначения.</p>

Безусловно пригодный пищевой
продукт

Безусловно пригодный пищевой продукт 1.1.5 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.).

Под безусловно пригодным пищевым продуктом понимается продукция из мяса, побочных продуктов животного происхождения или мясосодержащая продукция, разрешенная к употреблению человеком без каких-либо ограничений.

Ветеринарный конфискат

1.1.6 Под ветеринарным конфискатом понимается продукция и сырье, имеющее любое ограничение на использование.

Данное положение распространяется на живую птицу и скот. Ветеринарный конфискат используют для следующих целей: изготовление продукции для собственного потребления внутри предприятия, изготовление продукции для потребления внутри страны, для засолки, изготовления консервов или вареной продукции.

Ограничительные мероприятия

1.1.7 Под ограничительными мероприятиями понимается изъятие, арест и задержание продукции с целью проведения проверки и для пресечения действий по отчуждению на период проведения проверки.

Продукт, непригодный к употреблению 1.1.8

Под продуктом, непригодным к употреблению, понимается мясная продукция, субпродукты, упаковочные материалы или транспортные средства, которые не соответствуют требованиям настоящего Положения и не могут быть признаны ветеринарным конфискатом.

Пищевая продукция

1.1.9 Под пищевой продукцией понимают любое вещество или смесь питательных веществ, предназначенных для потребления человеком или животным. Все пищевые продукты должны по своему химическому составу и органолептическим характеристикам соответствовать заявленной номенклатуре, наименованию и техническим регламентам, и в них могут быть включены только добавки, разрешенные настоящим Положением.

Обогащенный пищевой продукт

1.1.10 Обогащенные пищевые продукты - это продукты, дополнительно обогащенные незаменимыми аминокислотами, витаминами, минералами, полиненасыщенными жирными кислотами или другими питательными веществами, как в чистом виде, так и в качестве компонентов других пищевых продуктов, с целью увеличения количества питательных веществ и доведения продукта до полноценного состояния.

Заменители, фальсифицированные и поддельные пищевые продукты

1.1.11 (Постановление СЕНАСА № 205 от 14 мая 2014 г.).

Заменители, фальсифицированные и поддельные продукты - это продукты, которые соответствуют определениям, изложенным в подпунктах 5), 6), 7) и 8) статьи 6 Продовольственного кодекса Аргентины.

Животное

1.1.12 (Постановление СЕНАСА № 13 от 04 февраля 2003 г.).

Для целей настоящего Положения под животными понимаются живые животные, принадлежащие к определенному зоологическому виду и предназначенные для убоя на предприятиях, имеющих аккредитацию.

Убойные животные

1.1.12.1 (Постановление СЕНАСА № 13 от 04 февраля 2003 г.).

К убойным животным, предназначенным для убоя на пищевые цели, относятся следующие виды животных:

- Коровы и быки

- Буйволы
- Лошади
- Свиньи
- Овцы
- Козы
- Ламы (Lama glama)
- Домашние кролики
- Нутрии, разводимые в питомниках
- Куры, петухи, цыплята (вид Gallus)
- Индюшата, индюки и индюшки (вид Meleagris)
- Домашние утки
- Домашние гуси
- Обыкновенные перепела

Убой вышеупомянутых животных должен осуществляться на предприятиях, которые соответствуют требованиям настоящего Положения, установленным для каждого вида животных, прямо упомянутых в нем, либо на предприятиях, где имеется необходимое для этого оборудование.

Промысловые животные

1.1.12.2 (Постановление СЕНАСА № 13 от 04 февраля 2003 г.).

Промысловыми животными, пригодными для потребления человеком, считаются наземные млекопитающие, птицы, рептилии и земноводные, мясо которых добывается в результате разрешенного охотничьего промысла, в соответствии с правилами защиты фауны, действующими в месте охоты.

- а) К крупным промысловым животным относятся дикие млекопитающие отряда копытных.
- б) Мелкими промысловыми животными считаются дикие наземные млекопитающие, не включенные в подпункт а), а также птицы, рептилии и земноводные.

Дикие животные, выращенные в неволе

1.1.12.3 (Постановление СЕНАСА № 13 от 04 февраля 2003 г.).

Дикими животными, выращенными в неволе, считаются животные, указанные в предыдущем пункте, рожденные, разведенные и убитые в неволе, как домашние животные. Те животные, которые живут в искусственно созданной среде обитания, в условиях, аналогичных условиям дикой жизни, считаются для целей настоящего Положения промысловыми животными, указанными в пункте 1.1.12.2.

Убой животных

1.1.13 Убой животных - это совокупность производственных операций от умерщвления животных до помещения обработанных туш в холодильные камеры, либо продажи целых туш, полутуш или четвертин с целью потребления и переработки. В расширительном смысле к убою относится также последующая обработка поступивших умерщвленных животных.

Туши крупного скота

1.1.14 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.).

К крупному скоту (целые туши или туши без голов, конечностей и хвостов) относятся млекопитающие, используемые для переработки на аккредитованных сельскохозяйственных предприятиях, после забоя, обескровливания, снятия шкуры, удаления головы, конечностей на уровне запястья и предплюсны, хвоста, вымени и потрошения. При разделке свиных туш допускается не снимать шкуру и не удалять голову и конечности.

Полутуши крупного скота

1.1.15 Полутушей называется каждая из двух частей, на которую разделена туша крупного скота, посредством продольного разреза, который проходит через центр позвонков.

Мясо

1.1.16 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.).

(Постановление СЕНАСА № 368 от 01 августа 2003 г.).
(Постановление Департамента сельского хозяйства,
животноводства и рыболовства № 28 от 08.08.2007г.).

Мясо представляет собой скелетную поперечнополосатую мускулатуру животного с прилегающей к ней жировой и соединительной тканями, включая его сухожилия, сосуды, нервы, апоневроз и все те ткани, которые не отделяются во время операции забоя, за исключением кожи при убое свиней. Кроме того, диафрагма считается мясом, в то время как мышцы подъязычной кости, сердце и пищевод не мясу не относятся. К мясу также относится домашняя птица, дичь, рыба, ракообразные, моллюски и другие виды, пригодные для потребления человеком. Мясо механической обвалки не подпадает под это определение.

Мясная продукция и побочные продукты животного происхождения

Мясные продукты
основе мяса.

1.1.17 Мясные продукты - это пищевые продукты, изготовленные на

Продукты животного происхождения 1.1.18 Продукты животного происхождения подразделяются на группы в соответствии с их происхождением:

- а) Продукция животноводства: продукция, получаемая в результате хозяйственного использования млекопитающих, включая, в соответствии с настоящим Положением, мясо домашних или дикие животных.
- б) Продукты птицеводства: мясо и яйца птиц.
- в) Рыбная продукция: в том случае, когда она соответствует определению, приведенному в разделе 23.1.

Побочные продукты животного происхождения

1.1.19. Под побочными продуктами животного происхождения понимаются те, которые не включены в определение мяса, в том числе продукты, полученные от животных, погибших от болезней или естественным путем.

Переработанные и не подвергшиеся обработке побочные продукты животного происхождения

1.1.20 Побочные продукты животного происхождения могут быть: переработанными (мясная мука, жир, сало, кровь) или необработанными (кожа, щетина, перо, печень).

Съедобные и несъедобные побочные продукты животноводства

1.1.21 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.).

Побочные продукты животного происхождения, независимо от классификации, изложенной в разделе 1.1.20, подразделяются на: пригодные для употребления (жир, альбумин крови, печень, сердце) и непригодные (сало, кожа, за исключением свинной, перо, корма для животных, кости).

Отруб

1.1.22 Под отрубом понимается часть туши животного в соответствии с принятой анатомической схемой разделки туш.

Кусок, часть, вырезка
не попадает под определение отруба.

1.1.23 Под куском, частью и вырезкой понимается часть туши, которая

Внутренние органы

1.1.24 Под внутренними органами понимается комплекс сложных систем, расположенных в вентральном отделе туловища животных.

Потроха

1.1.25 Потроха - это внутренние органы или внутренности

Субпродукты	1.1.26 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). К субпродуктам относятся трахея, легкие, сердце и печень млекопитающих, и набор, состоящий из печени, сердца и желудка птиц.
Переработка	1.1.27 Под переработкой понимается совокупность операций, производимых с тушами умерщвленных животных.
Сельскохозяйственное предприятие	1.1.28 Сельскохозяйственное предприятие представляет собой предприятие, аккредитованное НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).
Холодильный склад	1.1.29 Под холодильным складом понимается предприятие, имеющее холодильные камеры.
Мясохладобойня	1.1.30 (Постановление Правительства № 24 от 19.01.1971г.). (Постановление Правительства № 489 от 17.03.1981г.). Мясохладобойня представляет собой предприятие, имеющие в своем составе убойные пункты и холодильные камеры, и где может осуществляться переработка мясных продуктов.
Мясохладобойня типа «А»	а) Мясохладобойня типа «А» представляет собой промышленное предприятие, определенное в 1.1.30 настоящего Положения. НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ выдает предприятиям данного типа аккредитацию на продажу продукции внутри страны, а также экспорт мяса и побочных продуктов животного происхождения, полученных от убоя и переработки мяса. Ограничение убоя будет установлено в соответствии с режимом содержания животных / количеством часов, определенным в пункте 2.2.28 настоящего Положения.
Мясохладобойня типа «В»	б) Мясохладобойня типа «В» представляет собой предприятие, имеющее разрешение на убой крупного рогатого скота, овец, свиней и/или коз, в количестве не более ста пятидесяти (150) голов крупного рогатого скота, ста (100) свиней и трехсот (300) овец и/или козы в день. Мясо и субпродукты животных, умерщвленных на предприятиях данного типа, должны продаваться и потребляться исключительно на территории провинции, в которой они произведены.
Мясохладобойня типа «С»	в) Мясохладобойня типа «С» представляет собой предприятие, имеющее разрешение на убой крупного рогатого скота, свиней, овец и/или коз в количестве не более восьмидесяти (80) единиц крупного рогатого скота, пятидесяти (50) свиней и ста шестидесяти (160) овец и/или коз в день. Мясо и субпродукты животных, умерщвленных на предприятиях данного типа, должны продаваться и потребляться исключительно на территории провинции, в которой они произведены. Мясохладобойни типа «В» и «С» могут подать заявление в НАЦИОНАЛЬНУЮ СЛУЖБУ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ для получения разрешения на осуществление федеральных перевозок после проверки соответствия строительных, эксплуатационных и административных условий, минимальным требованиям,

установленным данной службой для осуществления федеральных перевозок.

Скотобойня

d) Скотобойня представляет собой предприятие, имеющее разрешение на убой крупного рогатого скота, овец и/или коз, в количестве не более пятнадцати (15) голов крупного рогатого скота и тридцати (30) овец и/или коз в день.

Мясо и субпродукты животных, умерщвленных на предприятиях данного типа, должны продаваться и потребляться исключительно на территории населенного пункта, в которой они произведены. Скотобойни могут получить аккредитацию исключительно в случаях, когда это вызвано необходимостью снабжения.

Ограничения по убой животных

e) Уполномоченные органы устанавливают максимально суточную производительность указанных предприятий в соответствии с условиями эксплуатации в пределах, установленных по категориям, с учетом положений пункта 2.2.28 настоящего Положения.

Холодильная камера и варочный котел в мясохладобойнях типа «С». НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ по согласованию с местным санитарным органом может освободить мясохладобойни типа «С» от обязанности иметь холодильную камеру и варочный котел, определяя в каждом случае, на который выдано данное срок разрешение, а также каким образом будет осуществляться стерилизация оборудования и сжигание отходов и конфиската.

Предприятия по переработке продукции животноводства

1.1.31 Под предприятием по переработке продуктов животноводства понимается предприятие, которое, не имея бойни, производит сырье животного происхождения.

«Проверено» или «Пров.»

1.1.32 Клеймо со словом «Проверено» или аббревиатурой «Пров.», проставленное на мясо или мясопродукты, подтверждает, что его контроль был проведен в полном объеме согласно данному Положению.

Транспортные средства

1.1.33 Транспортные средства - любые технические устройства, используемые для перевозки мяса, побочных продуктов животного происхождения и мясосодержащей продукции за пределы предприятия.

Эти транспортные средства должны быть аккредитованы НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА), для этого они должны соответствовать санитарно-гигиеническим условиям, установленным в настоящем Положении.

Мясо механической обвалки

1.1.34 (Постановление СЕНАСА № 368 от 01 августа 2003 г.).

Мясо механической обвалки представляет собой мясо в виде измельченной массы, продукт механической переработки мясного сырья, во время которого от костного содержимого отделяются ткани. В зависимости от вида животного различают:

a) Говядина механической обвалки представляет собой мясо в виде измельченной массы, продукт механической переработки мясного сырья, во время которого от костного содержимого туш или частей туш, за исключением костей конечностей ниже запястья и плюсны и костей головы, отделяется мышечная ткань.

b) Птица механической обвалки представляет собой продукт, полученный в результате отделения и удаления механическими средствами скелетных мышц и других тканей, прикрепленных к тушкам и частям тушек птиц.

Надлежащая производственная практика (GMP). Определение.	1.2	(Постановление СЕНАСА № 233 от 27.02.1998г.). Надлежащая производственная практика, GMP (англ. Good Manufacturing Practice) — правила, которые являются частью настоящего Положения, и выполнение которых является обязательным для изготовления безопасных продовольственных продуктов.
Стандартные операционные процедуры (SOP). Определение.	1.3	(Постановление СЕНАСА № 233 от 27.02.1998г.). Стандартные операционные процедуры, SOP (англ. Standard Operation Procedures) - это документально оформленный набор инструкций или пошаговых действий, которые надо осуществить, чтобы выполнить ту или иную работу оптимальным способом.
Санитария, определение.	1.3.1	(Постановление СЕНАСА № 233 от 27.02.1998г.). Под санитарией понимаются система мероприятий, направленных на поддержание или восстановление чистоты и дезинфекция помещений и оборудования на всех этапах производства с целью предотвращения заболеваний пищевого происхождения.
Стандартные операционные санитарные процедуры Определение	1.3.2	(Постановление СЕНАСА № 233 от 27.02.1998г.). Стандартные операционные санитарные процедуры, SSOP (англ. Sanitation Standart Operating Procedures) - это общее название стандартных операционных процедур по санитарной обработке на предприятиях по производству пищевых продуктов. Эти процедуры применяются до начала, в время и после окончания изготовления продукции.
Анализ рисков и критические контрольные точки (ХАССП)	1.4	(Постановление СЕНАСА № 205 от 14 мая 2014 г.). Система, предусматривающая идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевой продукции. Система также известна как ХАССП, что является аббревиатурой английского названия — Hazard Analysis and Critical Control Points.
Анализ опасностей	1.4.1.	Процесс сбора и оценки информации об опасных факторах и причинах их возникновения для принятия решения, влияющих на безопасность пищевых продуктов. Анализ опасностей входит в план ХАССП.
Контролируемое состояние	1.4.2.	Состояние, достигнутое в результате соблюдения процедур и отмеченных критериев.
Контролировать	1.4.3.	Принять все необходимые меры для обеспечения и поддержания соответствия критериям, установленным в плане ХАССП.
Отклонение	1.4.4.	Существующая ситуация, когда достигнуто предельное значение.
Блок-схема	1.4.5.	Блок-схема представляет собой пошаговое и последовательное описание всех технологических операций, необходимых для изготовления продукта.
Этап	1.4.6	Любое звено, процедура, операция или стадия пищевой цепи, включая сырье, от первичной переработки до конечного

	потребления.
Предельное значение	1.4.7. Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины на определенном этапе.
Корректирующее действие	1.4.8. Действие, которое необходимо предпринять для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации, возникшей в результате потери контроля над процессом.
Предупреждающее действие	1.4.9. Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации в отношении безопасности пищевых продуктов и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
Опасность	1.4.10 Биологический, химический или физический агент, присутствующий в пище, или условия хранения пищевых продуктов, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека.
План ХАССП	1.4.11 Документ, подготовленный в соответствии с принципами системы ХАССП, соблюдение требований которого обеспечивает контроль опасностей, которые имеют значение для безопасности пищевых продуктов в рассматриваемом сегменте пищевой цепи.
Критическая контрольная точка	1.4.12 Этап, на котором можно проводить контроль и который необходим для предотвращения или устранения опасности, связанной с безопасностью пищевых продуктов, или для ее снижения до приемлемого уровня.
Оценка	1.4.13 Проверка эффективности элементов плана ХАССП.
Верификация	1.4.14 Применение методов, процедур, испытаний и других оценок, в дополнение к мониторингу, для проверки эффективности плана ХАССП.
Мониторинг	1.4.15. Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения.
Анализ рисков	1.5. (Постановление СЕНАСА № 205 от 14 мая 2014 г.) Процесс, состоящий из трех компонентов: оценка рисков, управление рисками и информирование о рисках. НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ (СЕНАСА) может санкционировать отдельные изменения условий, требований или процедур на основе научно обоснованного анализа рисков.
Оценка риска	1.5.1. Представляет собой процесс оценки вероятности реализации опасного фактора, а также биологических и экономических последствий возникновения и распространения опасности.
Управление рисками	1.5.2. Процесс выявления опасных факторов, принятия и выполнения решений, направленных на снижение вероятности возникновения неблагоприятного результата.

Информирование о рисках	1.5.3.	Процесс распространения и обмена информацией о результатах определения степени риска на протяжении всего процесса анализа рисков.
Способы обеззараживания Определение.	1.6.	<p>(Постановление СЕНАСА № 247 от 30 мая 2014 г.). Под способами обеззараживания туш понимается физическое воздействие (водяной пар и вакуум) или обработка химическими веществами (разбавленные органические кислоты), условия, методы и пропорции которых утверждены НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ (СЕНАСА). Целью обеззараживания является предотвращение распространения инфекций, выявленных у сельскохозяйственных животных. обеззараживание может применяться после обмывания и просушки мяса перед охлаждением.</p>
Технический директор	1.7.	<p>Технический директор - это специалист, который совместно с другим квалифицированным специалистом или специалистами сельскохозяйственного предприятия, в том числе скотобойни, предприятия по переработке, импорту и экспорту сельскохозяйственной продукции, а также предприятий по производству, переработке, хранению и сбыту продуктов питания животного происхождения; несет ответственность за получение предприятием аккредитации, в соответствии с требованиями, предусмотренными в пунктах 9.1 и 9.2 Главы IX и Главой XXXI настоящего Положения.</p>

(Постановление СЕНАСА № 791-Е2017. Действует с 21 февраля 2018 г.).