

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ГЛАВА XII

(Постановление СЕНАСА № 585 от 10 сентября 2018г.).

НУТРОВКА, ПОДГОТОВКА СУБПРОДУКТОВ И ТРЕБУХИ

Помещения, предназначенные для разделки туш

Нутровка	12.1	Под нутровкой понимается операция или ряд операций, по извлечению и обработке методом посола или замораживания внутренних органов, таких как кишечник, мочевой пузырь и слизистая часть пищевода, для последующего использования в производстве колбас или хирургии (кетгут).
Подготовка кишок	12.1.1	Кишки должны быть подготовлены следующим образом: а) Кишки-сырец: Под кишками-сырцом подразумеваются кишки, освобожденные от содержимого, промытые и консервированные. б) Кишки-полуфабрикат: Кишки-полуфабрикат – это кишки, освобожденные от содержимого, очищенные от слизистой, серозной и мышечной оболочек.
Требования к обработке кишечного сырья	12.1.2	Предприятия, осуществляющие нутровку, должны отвечать санитарно-гигиеническим требованиям, предусмотренным настоящим Положением, в зависимости от характера производства и технологического процесса.
Служебные помещения	12.1.3	Предприятия, осуществляющие нутровку, должны располагать следующими службами: 1. Помещение для проведения ветеринарной экспертизы. 2. Помещения для нутровки, очистки, промывания: Эти помещения должны располагаться отдельно от прочих служб, иметь системы водоснабжения и канализации такие же, как и на убойных пунктах или в помещениях для переработки кишечного сырья. 3. Также, в этих помещениях должна быть предусмотрена возможность промывания кишечного сырья в соответствии с требованиями, предусмотренными в Разделе XXXI.

4. Холодильник для хранения кишки-сырца и кишки-полуфабриката Подготовка кишки-сырца Разборка по размеру, сорту и качеству, комплектация в пучки.
5. Подготовка кишки-сырца
 - а) Разборка по размеру, сорту и качеству, комплектация в пучки.
 - б) Удаление жира и центрифугирование
6. Посол и консервация
7. Подготовка мочевого пузыря
 - а) Удаление жира и промывание
 - б) Просушка
8. Мойка тары
9. Склад для хранения чистых контейнеров, бочек и ведер
10. Склад для хранения соли
11. Склад для хранения тары для сырья, этикеток, ниток и лент.
12. Склад готовой продукции, засоленной, замороженной или законсервированной с использованием других средств консервации.
13. Склад для хранения испорченного продукта и ветеринарного конфиската.

Площадь служебных помещений	12.1.4	Служебные помещения должны иметь площадь, достаточную для осуществления деятельности, для которой они предназначены, с учетом необходимого пространства между оборудованием для свободного прохода сотрудников. Помещения должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям с учетом характера деятельности и особенностей технологического процесса, как указано в настоящем Положении.
	12.1.5	Все помещения должны быть изолированными. Помещения, упомянутые в подпунктах 5 (a-b) и 6 пункта 12.1.3, должны быть отделены от остальных помещений перегородкой, высотой не менее трех метров (3 м), которая не должна достигать потолка. Перегородка должна быть выполнена из водонепроницаемого материала или покрыта водонепроницаемым материалом из нержавеющей стали, который не выделяет токсичных веществ и имеет разрешение СЕНАСА для использования в пищевой промышленности.
Склад для хранения тары	12.1.6	Размер склад для хранения тары и соли должен соответствовать объемам производства и видам деятельности предприятия, с учетом Надлежащей производственной практики.

Состав вспомогательных служб	12.1.7	Национальная служба здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных продуктов (СЕНАСА) может устанавливать для каждого предприятия индивидуально необходимые вспомогательные службы, исходя из особенностей технологического процесса.
Столы и оборудование	12.1.8.	Столы и оборудование должны быть изготовлены из нержавеющей стали или любого другого водонепроницаемого материала, разрешенного СЕНАСА. Они должны быть стойкими к воздействию жирных кислот или других веществ, входящих в состав продукта или используемых при приготовлении и посоле продукции, которые разрешены к использованию Службой. Ножки стола должны быть выполнены из материалов, стойких к ржавчине и коррозии. Ножики стола должны быть сконструированы таким образом, чтобы они отвечали санитарно-гигиеническим требованиям.
Цистерны	12.1.9.	Цистерны должны быть изготовлены из водонепроницаемого материала, устойчивого к воздействию жирных кислот, соли и других веществ, используемых для производства продукции. Цистерны должны иметь гладкие стены с закругленными краями, подключены к сетям горячего и холодного водоснабжения, в также к канализации.
Питьевая вода	12.1.10.	Для промывки кишечника, желудка и внутренних органов, а также для мытья контейнеров и приспособлений для их обработки, предприятие должны иметь быть присоединены к сетям водоснабжения, горячей и холодной питьевой воды. Для мытья кишечника, пищевода и внутренних органов питьевая вода должна соответствовать требованиям статьи 982 главы XII Продовольственного кодекса Аргентины, в которой говорится о питьевой воде общего пользования и питьевой воде для домашнего использования.
Наличие питьевой воды	12.1.11.	Наличие питьевой воды необходимо для выполнения правил Надлежащей производственной практики в процессе производства продукции.
Крюки для подвеса и подвесные пути	12.1.12.	Крюки для подвеса и подвесные пути должны быть изготовлены из нержавеющей стали и могут быть покрыты резиной или синтетическим материалом.
Продувка	12.1.13.	Продувка кишечного сырья и мочевого пузыря осуществляется исключительно механическими средствами. Сжатый воздух, который используется, необходимо предварительно отфильтровать, чтобы исключить попадание любых веществ в продукт.
Просушка на открытом воздухе	12.1.14.	Сушка кишечного сырья, мочевого пузыря или пищевода на открытом воздухе запрещена. Хранение испорченной продукции
	12.1.15.	Испорченная продукция и ветеринарный конфискат должны храниться отдельно от прочей продукции в таре, изготовленной из легко моющихся материалов. Тара должна быть оборудована крышкой, которую следует открывать только для загрузки или выгрузки содержимого. Тара, в которую складываются одинаковые материалы, должны иметь одну и ту же маркировку.

Обработанное кишечное сырье	12.1.16.	Обработка кишечного сырья путем ферментации или с помощью других химических средств, одобренных СЕНАСА должна выполняться в отдельном помещении. Любое способ обработки, который используется в качестве дополнения к засолки, должен применять только с разрешения лица, ответственного за реализацию на предприятии плана ХАССП.
Склад для хранения обработанно го кишечного сырья	12.1.17.	Места хранения кишечного сырья, разделенного в пучки или нет, должны соответствовать требованиям, предъявляемым для консервации продукта с соблюдением санитарно-гигиенических условий, предусмотренных в настоящем Положении.
Упаковочные материалы	12.1.18.	Упаковочные материалы должны быть предназначены для хранения пищевой продукции и должным образом продезинфицированы. Перед их использование необходимо получить разрешение Ветеринарной инспекцией. Чтобы избежать возможного загрязнения упаковочных материалов на предприятии должен быть специальный участок для их дезинфекции и хранения перед использованием.
Запрет на использова ние отдельных видов тары	12.1.19.	Использование оцинкованной, фаянсовой и эмалированной тары запрещено.

Искус-
ственная
оболочк
а

12.1.20. Все искусственные оболочки, используемые для изготовления колбас, должны быть одобрены Национальной службой санитарии и контроля качества сельскохозяйственных продовольственных продуктов (СЕНАСА).

Различают следующие виды искусственной оболочки:

а) Несъедобные искусственные оболочки Они должны соответствовать требованиям, предусмотренным в главе IV Аргентинского продовольственного кодекса.

На этикетках продуктов в несъедобной оболочке должно быть написано «Оболочка несъедобная» или другое подобное предупреждение, которое должно следовать после перечня ингредиентов.

Для выполнения надписи необходимо применять шрифт такого размера, чтобы надпись была рельефной, броской и легко различимой.

б) Съедобная искусственная оболочки или коллагеновая оболочка Основным сырьем для изготовления этих оболочек является коллаген. Он должен соответствовать требованиям, предусмотренным в настоящем Положении.

На этикетках продуктов, упакованных в съедобную оболочку, должно быть написано «Оболочка съедобная» или другое подобное предупреждение, которое должно следовать после перечня ингредиентов. Для выполнения надписи необходимо применять шрифт такого размера, чтобы надпись была рельефной, броской и легко различимой. Добавки, разрешенные при изготовлении коллагеновых оболочек или пищевых искусственных оболочек, приведены в следующей таблице.

Добавка	Максимальная доза
Добавки, разрешенные в соответствии с Надлежащей производствен ной практикой, предусмотренн ой в главе XVIII Аргентинского продовольстве нного кодекса.	необходимое количество

Красители для мясных продуктов, изготавливаемых согласно положениям Главы VI Продовольственного кодекса	необходимое количество, за исключением: i) Экстракт аннато, биксин, норбиксин (Annato, Bixina, norbixina) (E 160b), максимальная разрешенная доза 20 мг/кг ii) Ликопин (Lycopeno) (E160d) максимальная разрешенная доза 30 мг/кг
Консерванты Сорбиновая кислота и сорбаты (E 200-203)	необходимое количество (разрешены только для коллагеновых оболочек с активностью воды, превышающей 0,6)

Производство искусственной оболочки	12.1.21.	Если предприятие занимается изготовлением искусственных оболочек, описанных выше, то их производство должно осуществляться в отдельном помещении.
Тонкая кишка	12.1.22.	Под тонкой кишкой понимается кишечник крупного рогатого скота и овец, за исключением двенадцатиперстной кишки.
«Китайская» кишка	12.1.23.	«Китайская» кишка - это тонкий кишечник свиньи.
Синюга	12.1.24.	Синюга - это обезжиренная и промытая слепая кишка крупного рогатого скота, овцы и свиньи.
Толстая кишка крупного рогатого скота или кишка салями	12.1.25.	Под кишкой «салями» понимается толстый кишечник крупного рогатого скота.
Кишка «кулата»	12.1.26	Кишка «кулата» представляет собой прямую кишку с заднепроходным каналом крупного рогатого скота или свиньи.
Толстая свиная кишка	12.1.27.	Под толстой свиной кишкой понимается часть между слепой и прямой кишками.
Сухой мочевой пузырь	12.1.28.	Под сухим мочевым пузырем понимается обезжиренный и высушенный мочевой пузырь.
Эзофагостомоз	12.1.29.	При обнаружении в кишечнике признаков заражения эзофагостомозом, необходимо выполнить действия, предусмотренные пунктом 11.5.23.

Хранение и транспортировка кишки-сырья и кишки-полуфабриката	12.1.30.	Кишечное сырье должно храниться с добавлением льда или другого консервирующего вещества, разрешенного СЕНАСА. Транспортировка охлажденного продукта должна осуществляться в специально оборудованном транспортном средстве
Внутренние органы Требование к помещению	12.2	Предприятия, осуществляющие забой животных, должны иметь в своем составе отдельное помещение для манипуляции и обработки внутренних органов. Транспортировка внутренних органов в эти помещения для переработки должна осуществляться по спускам-желобам, либо в тележках и с герметичными крышками, предназначенными для этой цели.
Рабочие поверхности	12.2.1 .	Помещения, предназначенные для обработки внутренних органов должны соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом 12.1.4.
Столы и цистерны	12.2.2 .	Внутренние органы должны промываться под проточной водой, не допуская ее скопления. Рабочие поверхности столов должны быть выполнены из нержавеющей материала.
Охлаждение в цистернах	12.2.3 .	Внутренние органы следует охлаждать в цистернах с проточной питьевой водой, которая должна постоянно обновляться. Эту операцию необходимо произвести перед помещением органов в холодильную камеру или передачи на дальнейшую переработку.
Помещение для обработки внутренних органов	12.2.4 .	Необходимы подводка к рабочим местам холодной и горячей воды со смесителем.
Свет	12.2.5 .	Допустимо естественное или искусственное освещение, освещенность должна составлять не менее ТРЕХСОТ(300) люксов. Освещение не должно изменять естественные цвета.
Скорость выполнения технологических операций	12.2.6 .	Нельзя допускать задержек в проведении технологических операций, обработанную продукцию следует сразу же поместить в холодильную камеру, либо охладить перед транспортировкой.
Способы обработки внутренних органов	12.2.7 .	Наиболее рационально производить обработку внутренних органов в подвешенном состоянии, если это позволяет их форма. Обработка должно производиться проточной питьевой водой на столах с экранированной поверхностью, которая предотвращают скопление жидкости. Удаление содержимого в канализацию должно осуществляться через сифон.

Транспортировка	12.2.8	Транспортировка внутренних органов к месту переработки производится в контейнерах со льдом, предназначенных исключительно для этих целей, водонепроницаемых с гладкой внутренней поверхностью, из нержавеющей стали или другого устойчивого к воздействию материала, легко моющихся и дезинфицируемых, и снабженных герметичной крышкой. Контейнеры должны иметь сертификат Национальной службы санитарии и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных продуктов (СЕНАСА).
Сычуг		
Определение	12.3	Сычуг — часть желудка жвачных животных (последний, четвертый отдел сложного четырехкамерного желудка жвачных животных), так называемый железистый желудок.
Требования к помещениям	12.3.1	Обработка сычуга должна производиться в двух отдельных помещениях, описание которых приведено ниже: а) Помещение получения и первичной обработки Сычуги обезжиривают, освобождают от содержимого и промывают. Эту первичную обработку возможно производить в тех же помещениях, где обрабатывается кишечное сырье. б) Субпродуктовый цех Это помещение должно сообщаться с предыдущим посредством спусков-желобов, из которых продукт попадает в центрифугу. В помещении должно создаваться положительное давление относительно помещения, описанного ранее.
Засолка или использование гидроксида натрия	12.3.2.	Желудки крупного рогатого скота, предназначенные для употребления в пищу, должны быть немедленно обработаны, их необходимо тщательно промыть, ошпарить и/или использовать ДВУХ (2) процентный раствор гидроксида натрия или другое вещество, одобренные Национальной службы санитарии и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных продуктов (СЕНАСА).
Отбеливание сычуга	12.3.3.	Разрешается отбеливать сычуг с использованием ортофосфата натрия, метасиликата натрия или комбинации этих продуктов. Допускается также использование извести или ее комбинации с карбонатом натрия, перекисью водорода, в дополнение к другим веществам, сертифицированным Национальной службой здравоохранения и контроля качества сельскохозяйственных продовольственных продуктов (СЕНАСА).
Промывание	12.3.4.	Сычуги, обработанные в соответствии с предыдущими разделами, следует промыть холодной водой до полного устранения использованных веществ.
Скорость выполнения технологичес	12.3.5.	Нельзя допускать задержек в проведении технологических операций, обработанную продукцию следует сразу же поместить в холодильную камеру. Допуск персонала к

ких операций

работе

	12.3.6.	Допуск персонала в помещения, предусмотренные пунктами 12.3.1 а и б, осуществляется только после прохождения через санитарно-гигиенические фильтры.
Ограничение доступа	12.3.7.	Персонал, осуществляющий обработку продукции в помещении, описанном в пункте 12.3.1 а (Первичная обработка), имеет ограниченный доступ в помещения, описанные в пункте 12.3.1 б (Отбеливание и варка).
Помещение для обработки головы	12.4.	Сектор для обработки головы В этом секторе осуществляется обработка голов с бойни с целью получения мозга, мяса, языка и побочных продуктов.
Щековина Определение	12.4.1.	Щековина - это субпродукт, полученный при обвалке головы, состоящий из жировой ткани с незначительными прирезами мышечной ткани.
Требования	12.4.1.1	Головы должны обрабатываться в отдельной комнате или отдельном секторе для обработки внутренних органов.
Рабочие поверхности	12.4.1.2	Рабочие поверхности столов для обработки голов должны соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом 12.1.4.
Оборудование	12.4.3.	Разделочные столы для обработки голов должны быть абсолютно гладкие, изготовлены из нержавеющей стали. Помещение должно быть оборудовано системой для мытья и стерилизации ножей и раковин.
Вода	12.4.4 .	Необходимы подводка к рабочим местам холодной и горячей воды со смесителем.
Освещение	12.4.5 .	Допустимо естественное или искусственное освещение, освещенность должны составлять не менее ТРЕХСОТ(300) люксов. Освещение не должно изменять естественные цвета.
Охлаждение	12.4.6 .	Указанные продукты сразу после обработки должны быть охлаждены и храниться при пониженных температурах.
Предприятие по переработке субпродуктов Определение	12.5	Предприятия по переработки субпродуктов Под предприятием по переработке субпродуктов понимается предприятие, занимающееся переработкой субпродуктов, полученных на убойных пунктах.

Служебные помещения	12.5.1	Предприятия по переработке субпродуктов должны иметь следующие служебные помещения: a) Помещение Ветеринарной инспекции. b) Помещения для приемки исходного сырья. c) Помещение для извлечения субпродуктов d) Помещение для переработки e) Сектор для упаковки f) Холодильные тоннели и холодильные элементы. g) Складское помещение. h) Моечная для тары i) Склад для хранения чистой тары j) Склады для хранения готовой продукции k) Варочная (при необходимости). l) Санитарные помещения и раздевалка.
Отдельное расположение служебных помещений	12.5.2	Все служебные помещения, перечисленные в предыдущем разделе, должны быть изолированы друг от друга.
Площадь служебных помещений	12.5.3	Площадь служебных помещений должна соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом 12.1.4.
Столы. Столы и цистерны	12.5.4	Столы и цистерны должны соответствовать требованиям, предусмотренным пунктами 12.1.8 и 12.1.9.
Полы и стены	12.5.5	Полы и стены должны соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом 12.2.1.
Прием сырья	12.5.6	Помещение для приема сырья должно соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом 12.2.6.
Персонал по извлечению субпродуктов	12.5.7	Персонал, который работает на приемке туш не может заниматься нутровкой.
Помещение для переработки	12.5.8	Температура в рабочем помещении не должна превышать 10°C.
Температура Производство	12.5.9.	Производственное помещение должно соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом 12.2. Субпродукты после получения должны быть помещены в холодильную камеру, если они не будут отправлены немедленно в производство. Температура в холодильных камерах должна быть достаточной для охлаждения. Контейнеры должны быть доставлены в камеры на электрических тележках или вручную.

Повторная экспертиза	12.5.10.	В случае направления продукции на повторную проверку по распоряжению Ветеринарной инспекции, они должны быть отправлены в принадлежащих предприятию герметичных контейнерах, предназначенных исключительно для этой цели, изготовленных из нержавеющей стали или другого аналогичного материалы.
Рукомойники и стерилизаторы	12.5.11.	В производственном помещении должны быть установлены раковины с горячей водой, оборудованные мыльницами с моющими средствами, сертифицированными СЕНАСА, а также средства для дезинфекции посуды, которая должна подвергаться санации согласно требованиям, предусмотренным настоящим Положением.
Варочная	12.5.12.	Если предприятие производит полуфабрикаты из субпродуктов, то их производство должно осуществляться в отдельном помещении, независимо от состава субпродуктов. с) Вентиляция этого помещения может быть природная или принудительная, она должна препятствовать появлению испарений и образованию конденсата на стенах и потолке. d) Оборудование: Средства контроля и фиксации времени и температуры варки.
Одежда	12.5.12.1	Сотрудники варочной должны иметь специальную одежду, отличную от одежды остальных работников.
Холодильные камеры, установки, тоннели и элементы	12.5.13.	Холодильные камеры, установки, тоннели и элементы должны соответствовать требованиям, предусмотренным в главе V настоящего Положения.
Моечная для контейнеров и бочек	12.5.14.	Помещение для мытья контейнеров и бочек должно иметь горячее и холодное водоснабжение. Размеры помещения должны удовлетворять правилам Надлежащей производственной практики.
Требования к разделкам и спецодежде	12.5.16.	Предприятия может иметь ледогенераторы для производства чешуйчатого льда с использованием питьевой воды. В случае использования блочного льда предприятие должно располагать специальным помещением или камерой для его хранения. Необходимо регулярно проводить микробиологической и физико-химической контроль указанных помещений или камер.
Камера для хранения льда	12.5.17.	Камеры для хранения льда должны отвечать тем же требованиям, что холодильные камеры.

Лед должен храниться на поддонах, изготовленных из материалов, разрешенных СЕНАСА.